I QUADERNI Alice Cucina

AL.MA MEDIA S.R.L.
Via Tenuta del Cavaliere 1
Centro Direzionale CAR - Edificio A
00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676008 fax +39.06.89676000
alma.desk.food@almamail.tv

PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO Ermanno Ruscitti
RESPONSABILE AMMINISTRATIVO Cinzia Perugini
Corrado Azzolini – corrado.azzolini@almamail.it
Luciano La Tona – luciano.latona@almamail.it
RELAZIONI ESTERNE
Giacomina Valenti – giacomina.valenti@almamail.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - giulia.macri@almamail.it
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - francesco.monteforte@almamail.it
REDAZIONE
Emanuela Bianconi - emanuela.bianconi@almamail.it
REDAZIONE TESTI
Cristina Bianconi
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Chiara Orati - chiara.orati@almamail.it
IMPAGINAZIONE
Claudia Girlanda

FOTO
E. Andreini; M. Avalos Flores; C. Bellasio; F. Brambilla;
R. Caucci; S. Censi; C. Cucinelli; M. Della Pasqua; A. Favara;
C. Gargioni; T. Mattiello; S. Mileto; M. Rella; A. Romiti;
S. Rossi; S. Serrani; Shutterstock; M. Sjöberg
FOTO COVER
A. Romiti
RICETTE
A. Adams; G. Argentino; R. Bettucci; M. Bianchessi; R. Bisi;
F. Campoli; F. Carrara; R. Caucci; S. Censi; M. Chinappi;
M. Fumero; C. Gargioni; C. Lunardini; C. Manzi; L. Messeri;
Osteria il giardino di Piero; V. Perin; D. Persegani;
S.M. Teutonico; U. Vezzoli
PREPARAZIONI
C. Lunardini p.15

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
AL.MA MEDIA S.R.L.
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734
RESPONSABILE TESTATA
Raffaele Taliercio
tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
D'AURIA PRINTING SPA
via dell'Aspo, 1 - 63100 Ascoli Piceno
tel: +39 0861 8040306 - fax. +39 0861 8040200
info@dauriagroup.com - www.dauriagroup.com
DISTRIBUTORE M-DIS: DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media Spa
via Cazzaniga, 19 – 20132 Milano – tel. +39 02.25.821

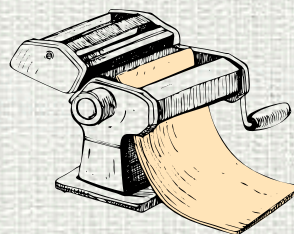
FINITO DI STAMPARE APRILE 2016

SERVIZIO ABBONAMENTI
Informazioni: tel. 039.999.15.41- fax 039.999.15.51
Orari: 9-13/14-18 dal lunedì al venerdì

Reg.Trib. Roma N° 47/2011 del 17 febbraio 2011

PRIMA DI NOME E DI FATTO

La pasta è la pasta. Primo piatto per eccellenza e per portata nel pasto-tipo italiano, è universalmente riconosciuta come la pietanza sovrana della dieta mediterranea, per equilibrio e completezza di nutrienti. Se poi parliamo di pasta all'uovo, fresca o secca, il gusto si fa ancor più tondo. E, se nella suddetta tipologia, selezioniamo il formato lungo – leggi tagliatelle o fettuccine, pappardelle, tagliolini e simili – il sapore lo si può godibilmente arrotolare. Fatta in casa, poi, diventa cibo sublime e il prepararla a mano un rito che si tramanda nella nostra cultura e nelle memorie di molte delle nostre famiglie. Tant'è che persino alle ricette tipiche regionali diventate celebri nel mondo – le tagliatelle con il ragù alla bolognese, le fettuccine alla papalina, le pappardelle al sugo di lepre, o i tagliolini al limone – si aggiungono innumerevoli varianti locali (e famigliari!) delle stesse: l'impasto più o meno ricco in tuorli, la sfoglia più o meno sottile, il calibro di sezione più o meno spesso, il taglio a mano o a macchina. E poi le semole, le miscele, i condimenti: di mare, di terra, dell'orto... Come darci torto, dunque, a noi italiani? La pasta è la pasta. E saperla fare in casa una risorsa, un valore, un'occasione di condivisione in più, che dà ancora più sapore a ogni gustosa forchettata.

La Redazione

FETTUCCINE PAPPARDELLE & CO.

In tante gustose ricette, tutta la genuina bontà
della pasta all'uovo di formato lungo

Fettuccine pappardelle & co.
SOMMARIO

Mangiateli con gli occhi!

Scuola di cucina

Fettuccine e tagliatelle

Pappardelle

Spaghetti alla chitarra e tonnarelli

Mangiateli con gli occhi!

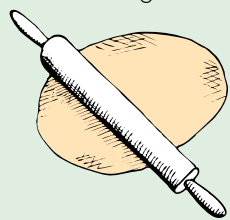
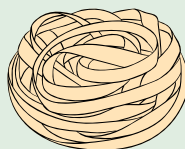
Tagliolini

Quel che resta... son maltagliati

Tagliate corto... anzi lungo!

Ci sono poche preparazioni che evocano il focolare domestico come la pasta all'uovo, vera e propria signora in giallo della nostra gastronomia. Protagonista di mille ricette, nei suoi tanti formati, richiama di per sé atmosfere calde e familiari. Facilmente reperibile già pronta, confezionarla in casa è tutta un'altra cosa. La ricetta tradizionale prevede 1 uovo per ogni 100 g di farina. Poi ci sono tutta una serie di varianti regionali e/o locali: in alcune parti d'Italia si preparano paste deliziose utilizzando soltanto la semola, in altre è previsto l'uso di farina di grano saraceno o farro. C'è poi chi usa uova intere o solo tuorli, chi mette il sale nell'impasto e chi no... Insomma una vera e propria scienza inesatta gravita intorno al mondo delle tagliatelle e delle sue sorelle. Ora, però, non lasciatevi spaventare: confezionare la pasta in casa è più semplice di quanto si possa pensare. Basta solo la pratica e un po' di conoscenza. Per questo nella **scuola di cucina** siamo partiti dalle basi, con la ricetta classica, le tecniche di preparazione, gli strumenti e i suggerimenti per preparare una sfoglia a regola d'arte. E poi via con il ricettario, diviso in cinque sezioni principali: **fettuccine e tagliatelle**, **pappardelle**, **spaghetti alla chitarra e tonnarelli**, e **tagliolini**; dove, accanto alle ricette della tradizione (fettuccine alla papalina, tagliatelle paglia e fieno, pappardelle al cinghiale, tagliolini al limone...), la pasta all'uovo si tinge di colore grazie alle vivaci tonalità di spezie, aromi, erbe e ortaggi. E allora sbizzarritevi a preparare paste rosse con la rapa, verdi con gli spinaci, marroni con il cacao, e così via; tutte, naturalmente, abbinate alle giuste salse e a condimenti adatti. **Quel che resta** di questo ricco ricettario... **son maltagliati**. Come vuole la buona tradizione casalinga, infatti, in cucina non si butta via niente. E allora come non dedicare un piccolo capitolo a questi gustosi ritagli di pasta ricavati dalla sfoglia di tagliatelle, pappardelle & co.? Alla fine del volume un breve excursus fra i "sinonimi" regionali dei formati lunghi di pasta all'uovo. E adesso non resta che "darci un taglio" e augurarvi buon appetito.

Fresca o secca?

La regina di questo volume è la pasta fresca fatta in casa. Ma si sa, non sempre si ha il tempo per prepararla. Per questo nelle pagine che seguono, scuola di cucina a parte, abbiamo previsto anche ricette con pasta secca all'uovo. Lasciamo a voi la scelta, ma nel farla tenete presente che la pasta secca ha una resa maggiore in cottura; 3 etti, infatti, è la quantità consigliata per 4 persone. La pasta fresca, invece, ha un quantitativo di acqua superiore che ne fa diminuire la resa, e la porzione media consigliata è di un etto per persona.

Pasta fresca

Pasta secca

Scuola di cucina

- La signora in giallo
- Fettuccine con castagne porcini e sugo di arrosto
- Pappardelle viola alle cozze
- Spaghetti alla chitarra con peperoni cipolle rosse e burrata
- Tajarin al ragù langarolo

La signora in giallo

Prima di iniziare a mettere le "mani in pasta", ecco una breve guida con tecniche di preparazione, trucchi e suggerimenti per preparare in casa una pasta all'uovo a regola d'arte

La ricetta classica della pasta all'uovo

La ricetta tradizionale prevede 1 uovo per ogni 100 g di farina. Per 4 persone disponete a fontana 200 g di farina, mettete al centro 2 uova e unite un pizzico di sale. Con una forchetta rompete le uova e, poco alla volta, incorporate la farina cominciando dall'interno. Lavorate il composto energicamente per 10-15 minuti (**foto A**) fino a ottenere un impasto liscio ed elastico, piuttosto sodo, e con bollicine in superficie. Date alla pasta la forma di palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Infarinate la spianatoia, allargate un po' l'impasto schiacciandolo con le mani e lavorate con il matterello (**foto B**) prima in un senso poi nell'altro, girando e capovolgendo spesso la pasta, perché si allarghi in modo omogeneo formando un largo disco. Quando si è allargata tanto da poter essere girata senza che si rompa, avvolgetela sul matterello senza stringere, e giratela srotolandola. Lasciate asciugare la sfoglia, che deve essere sottile e di spessore omogeneo, e lasciatela riposare per una decina di minuti. Arrotolate la sfoglia senza stringerla troppo (**foto C**), quindi tagliate la pasta con un coltello a lama lunga e molto affilata (**foto D**).

Gli ingredienti: variazioni sul tema

- Su 1 kg di farina si possono aggiungere 300 g di semola: si avrà un impasto più ruvido e al dente in fase di cottura. In alcune regioni gli spaghetti alla chitarra si preparano solo con la semola
- Si può usare 1 uovo più 1 tuorlo per ogni 100 g di farina. La pasta sarà più saporita e gialla
- Si può aggiungere alla ricetta di base 1 cucchiaio di olio che aiuterà a tirare meglio la pasta
- Si possono creare paste colorate arricchendo l'impasto con barbabietola, spinaci, ortica, cacao ecc.

UN TIMBRO TUTTO DA LEGGERE

Tipo di allevamento

0 Biologico Le galline sono allevate secondo disposizioni dell'agricoltura biologica; razzolano all'aperto per alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra

1 All'aperto Le galline razzolano all'aperto per alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra

2 A terra Le galline vengono allevate in un ambiente chiuso

3 In gabbia Le galline vengono allevate in gabbia

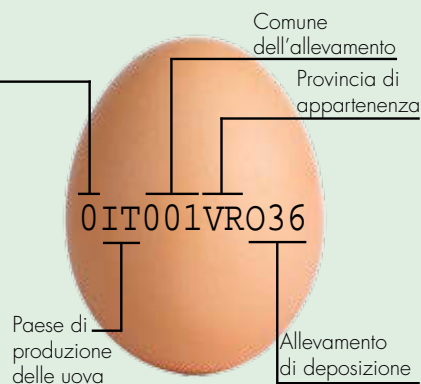
Comune dell'allevamento

Provincia di appartenenza

0IT001VR036

Paese di produzione delle uova

Allevamento di deposizione

A
B
C
D

Gli strumenti del mestiere

Per fare la pasta fresca all'uovo si deve disporre di:

Spianatoia possibilmente in legno, sulla quale lavorare l'impasto. La spianatoia non va mai lavata ma grattata con la lama di un coltello e pulita con un canovaccio

Rotella liscia o zigrinata oppure un coltello ben affilato per tagliare la sfoglia nei vari formati

Matterello con il quale tirare la sfoglia e per il quale valgono gli stessi consigli dati per la spianatoia

Chitarra telaio di legno rettangolare, nel quale sono tesi molti fili sottili metallici alla distanza di 3 o 4 mm l'uno dall'altro. Serve per preparare i tipici spaghetti alla chitarra

Spatola in plastica o in metallo con la quale tenere pulito il piano di lavoro

Macchina per la pasta o "nonna papera" per tirare la pasta in una sfoglia sottile e tagliarla nei diversi formati

Tempi di lavorazione

Variano in base alle quantità dell'impasto; per 200 g di farina sono sufficienti 15 minuti. Il tempo di lavorazione e l'energia impiegata sviluppano il glutine, fondamentale per la consistenza finale della pasta o, come si suol dire, per il suo "nervo" (la resistenza della pasta stessa alla masticazione).

Il riposo

Il tempo di riposo è molto importante poiché serve a legare tra loro le diverse componenti dell'impasto. Generalmente si fa riposare la pasta un'ora, ma se non si ha abbastanza tempo anche mezz'ora può bastare. Grazie al riposo l'impasto non si "sgretolerà" al momento della stesura e perderà l'eccessiva elasticità (quella che appena steso lo fa ritirare). In questa fase la pasta deve essere avvolta con un foglio di pellicola trasparente o con un canovaccio umido poiché se si secca sarà poi difficile stenderla. Se si usa la macchina per la pasta, dopo aver preparato l'impasto non occorre che lo facciate riposare: è sufficiente passarlo più volte tra i rulli.

La stesura

Stendete un pezzo di impasto alla volta mantenendo il resto coperto fino al momento di usarlo. Se si utilizza la macchina, dopo aver infarinato la pasta, dividetela in pezzi uguali, passatela attraverso il rullo più distanziato e lentamente attraverso gli altri, fino a ottenere una sfoglia sottile e omogenea. Prima di ogni passaggio infarinate la pasta e fatela scorrere più volte per ogni spessore, avendo cura di ripiegare in 3 parti il rettangolo di pasta e di girarlo ogni volta, inserendolo dal lato più corto.

Taglio della sfoglia

Dopo aver steso l'impasto a uno spessore sottile e omogeneo lasciatelo asciugare leggermente. Procedete quindi al taglio della sfoglia. Se optate per il taglio con la rotella o con un coltello a lama lunga e molto affilata è bene che l'impasto risulti ancora un po' morbido, seppur ruvido e poroso. Se invece trafilate con la macchina per la pasta, è preferibile che l'impasto asciughi un pochino di più.

Formati di pasta: le dimensioni contano

	Larghezza	Lunghezza	Spessore
FETTUCCINE	0,8 mm-1 cm	42 cm	2 mm
PAPPARDELLE	2-3 cm	42 cm	2 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA	3-4 mm	35 cm	5 mm
TAGLIOLINI	2-3 mm	38 cm	1 mm

Cottura

La pasta fresca cuoce dai 2 ai 5 minuti a seconda dello spessore. Per evitare che si attacchi, è consigliabile aggiungere all'acqua di cottura un cucchiaio di olio.

Fettuccine con castagne porcini e sugo di arrosto

Formato di pasta tra i più amati al mondo, le fettuccine (o tagliatelle) derivano il nome dalla preparazione poiché si ottengono tagliando la sfoglia, arrotolata, in piccole fettucce. Declinate in innumerevoli varianti regionali, grazie al loro impasto ruvido e poroso accolgono salse e sughi di ogni tipo

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
300 g di farina 00
(più altra per la spianatoia)
100 g di semola
4 uova
olio di semi
sale

per il condimento
600 g di noce di vitello
400 g di porcini
300 g di castagne già lessate
40 g di parmigiano
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
1 rametto di rosmarino
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
farina
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Legate la noce di vitello con spago da cucina. Conditela con un po' di sale e di pepe, e massaggiatela bene. Mondate gli odori e tagliateli a pezzettoni. Scaldate un filo di olio in una teglia, aggiungete la carne e fatela rosolare a fuoco vivace in modo uniforme. Unite gli odori

e il rametto di rosmarino, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per circa 1 ora, girandola ogni tanto e bagnandola con un po' di vino (**foto A**).

2 Fate la classica fontana con le farine, miscelate; unite al centro le uova, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Dategli forma di palla, copritelo con un un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti. Stendete l'impasto sulla spianatoia infarinata in una sfoglia abbastanza sottile. Ripiegatela più volte su se stessa, quindi tagliatela a una larghezza di circa 1 cm, per ricavare le fettuccine (**foto B**). Srotolatele, stendetele su un vassoio, leggermente infarinato, e tenete da parte.

3 Pulite i porcini e tagliateli a julienne. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio, schiacciato, eliminate quest'ultimo, unite la julienne di porcini e fate trifolare a fuoco vivace per una decina di minuti. Poco prima del termine, profumate con un po' di prezzemolo tritato. Una volta cotto l'arrosto, levatelo dalla teglia e tenetelo da parte. Rimettete la teglia sul fuoco, aggiungete 1 bicchiere di acqua e 1 cucchiaio di farina, deglassate il fondo e fatelo ridurre (**foto C**). Al termine, filtrate la salsa ottenuta.

4 Tagliate l'arrosto a fettine e unitele alla salsa. Aggiungete le castagne lessate intere (**foto D**) e mescolate. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente, leggermente salata. Scolatele bene al dente, versatele in una padella con la salsa preparata e mantecate con il parmigiano. Completate con i porcini trifolati, mescolate e servite.

A

B

C

D

Pappardelle viola alle cozze

Specialità tipica toscana, le pappardelle prendono il nome dal verbo dialettale *pappare*, riferito al mangiare con gioia e piacere quasi infantili. Larghe 2-3 cm hanno generalmente il bordo liscio; talvolta, invece, vengono confezionate con il bordo ondulato per raccogliere ancora meglio il condimento. Qui ve le proponiamo in versione *très chic* con frutti di mare e impasto viola alle more

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
400 g di semola
(più altra per la spianatoia)
3 uova
35-40 more
olio extravergine di oliva
sale

per il condimento
1 kg di cozze già pulite
10 pomodorini
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: raccogliete le more in una casseruola. Mettete su fuoco dolce e fate cuocere finché le more non si saranno ridotte in purea. Passate la purea a un setaccio a trama fitta, raccogliendola in una ciotola (**foto A**), unite le uova e amalgamate.

2 Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la classica fontana, aggiungete al centro il composto di uova e more, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale e incorporate pian piano la farina prendendola dal bordo (**foto B**). Continuate a lavorare fino a ottenere un impasto perfettamente liscio ed elastico (nel caso risultasse trop-

po duro, aggiungete 1/2 cucchiaio di acqua). Dategli forma di palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto in una sfoglia abbastanza sottile. Ripiegatela più volte su se stessa, quindi con una rotella zigrinata tagliatela a fette larghe circa 2 cm (**foto C**).

3 Srotolate le fette e stendete le pappardelle ad asciugare sulla spianatoia infarinata (**foto D**). Intanto preparate il condimento. Raccogliete le cozze in una padella, condite con un filo di olio, incoperchiate e fate aprire a fuoco vivace. Poco prima del termine, profumate con un po' di prezzemolo tritato. Levate, sgusciate i molluschi dalle cozze (tenendone da parte qualcuno nella conchiglia), filtrate il liquido di cottura e tenete da parte.

4 Sbollentate i pomodorini per un paio di minuti. Scolateli, pelateli, tagliateli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione, quindi fateli a filetti. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio, schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite i pomodorini, bagnate con un po' del liquido filtrato delle cozze e fate cuocere per qualche minuto. Al termine aggiungete anche i molluschi sgusciati e mescolate (**foto E**).

5 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Scolatela al dente, trasferitela nella padella con il condimento e mantecate per 1 minuto (**foto F**). Pepate, aggiungete un altro po' di prezzemolo, completate con le cozze nelle conchiglie e servite nei piatti individuali.

A

B

C

D

E

F

Spaghetti alla chitarra con peperoni cipolle rosse e burrata

Gli spaghetti alla chitarra sono un formato di pasta a sezione quadrata, tipico della cucina abruzzese. In passato la sfoglia era tagliata con uno speciale matterello a tacche, chiamato *rintrocilo*: poi, nella seconda metà dell'800, fu ideato a Chieti il moderno telaio a corde che per la forma evoca la chitarra

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
350 g di semola
(più altra per spolverizzare)
4 uova

per il condimento
2 cipolle rosse
1 peperone
1 burrata
2 cucchiai di granella di mandorle
2 cucchiaini di curcuma
zucchero
erba cipollina
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e amalgamate accuratamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (**foto A**). Formate una palla, coprite con un canovaccio pulito e lasciate riposare per una mezz'ora. Nel frattempo in una padella fate tostare la granella di mandorle con una noce di burro. Levate e tenete da parte.

2 Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella, aggiungete la curcuma, il pepe, 1/2 cucchiaino di zucchero e le cipolle, tagliate a rondelle;

versate 1/2 bicchiere di acqua e fate cuocere per 10 minuti. Unite il peperone, mondato e tagliato a listerelle, e fate cuocere per altri cinque minuti. Regolate di sale e di pepe.

3 Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm (**foto B**). Tagliatela in rettangoli larghi quanto la chitarra e appoggiateli sui fili dello strumento (**foto C**). Passate sopra il matterello e ricavate tanti spaghetti (**foto D**); toglieteli, allargateli su un vassoio infarinato e ripetete l'operazione fino a esaurimento della sfoglia.

4 Lessate gli spaghetti in acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli in padella con le verdure. Mantecate per 1 minuto e impiattate; cospargete la superficie con erba cipollina, pezzetti di burrata e granella di mandorle tostata, e servite.

A

B

C
D

Tajarin al ragù langarolo

Piatto tipico piemontese dei giorni di festa, secondo la tradizione delle langhe, i *tajarin* vantano il primato dei tuorli nella sfoglia: 30 per ogni chilo di farina. Il risultato che si ottiene è un inconfondibile impasto corposo ma lieve, speciale per intensità e lucentezza di colore

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
300 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
9 tuorli
sale

per il ragù
150 g di fegatini di pollo
150 g di polpa di manzo macinata
(o polpa di maiale)
20 g di funghi secchi
4 cucchiai di salsa di pomodoro
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
1 ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di marsala
vino rosso
sale

Preparazione

1 Per la pasta: setacciate la farina e fate la classica fontana, unite al centro i tuorli e un pizzico di sale e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo (**foto A**). Coprite con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

foto di M. Rella

SCUOLA DI CUCINA Tajarin al ragù langarolo

2 Trascorso il tempo di riposo, su un piano di lavoro infarinato, tirate la sfoglia piuttosto sottile e fatela asciugare leggermente; quindi ripiegatela più volte su se stessa (**foto B**) e con un coltello ben affilato tagliatela a listerelle di 1,5-2 mm (**foto C**). Srotolate i tagliolini ottenuti (**foto D**) e trasferiteli su un vassoio infarinato.

3 Preparate il ragù. Mettete in ammollo i funghi secchi in 1 bicchiere di acqua e 1 di marsala. In una padella fate soffriggere lo spicchio di aglio con un filo di olio. Unite gli odori, tritati finemente, e fate rosolare per qualche minuto. Bagnate con 1 bicchiere di vino rosso e fate sfumare. Aggiungete la polpa di manzo e i fegatini di pollo, tritati al coltello, aggiustate di sale e fate cuocere per almeno 20 minuti.

4 Unite quindi i funghi, ben strizzati, profumate con l'alloro tritato e mescolate bene, bagnando di tanto in tanto con un goccio di vino rosso. Proseguite la cottura su fiamma bassa per circa 1 ora, mescolando continuamente. Quando il ragù sarà quasi pronto, unite la salsa di pomodoro e portate a cottura. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela e conditela con il ragù. Impiattate e servite.

A

B

C

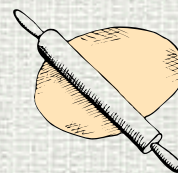
D

Tagliolini al prosciutto crudo con fonduta di provola e mozzarella

In alternativa all'impasto ricco in tuorli, provate questa ricetta altrettanto gustosa.

1 Miscelate **250 g di farina 0** e **50 g di semola** e fate la classica fontana. Unite al centro **2 uova** e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Date forma di palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Tirate quindi la pasta in una sfoglia sottile, fatela asciugare leggermente, arrotolatela, e con un coltello affilato ricavate tanti tagliolini. Tagliate a dadini **100 g di mozzarella** e **100 g di provola**. Raccogliete le due dadolate in una casseruola, unite **100 g di burro** e fate fondere a bagnomaria.

3 Unite **100 g di prosciutto cotto** a cubetti e **100 g di pecorino grattugiato**, e mescolate ancora. Profumate con il **pepe** e una grattugiata di **noce moscata** e servite.

Fettuccine e tagliatelle

- Fettuccine alla papalina
- Fettuccine con pesto di noci rucola robiola e parmigiano
- Fettuccine con uova e asparagi
- Fettuccine con vongole cannolicchi e bottarga
- Fettuccine piccanti con peperone scalogno e salsiccia
- Fettuccine taleggio e rucola
- Fettuccine verdi al limone pecorino e pinoli
- Gomitoli di fettuccine ai tre pesti
- Nidi di fettuccine alla carbonara vegetariana
- Paglia e fieno con ragù di agnello e carciofi
- Pasticcio di tagliatelle alla rapa rossa con polpettine e cicoria
- Tagliatelle ai petali di rosa con pesto alla calendula
- Tagliatelle al balsamico fragole e fiori di zucca
- Tagliatelle al nero su crema di patate e gamberoni
- Tagliatelle al ragù alla bolognese
- Tagliatelle al ragù di coniglio con caponata di verdure al forno
- Tagliatelle alla Vernaccia
- Tagliatelle alla zucca con pancetta e verza
- Tagliatelle alle erbe aromatiche con pomodorini al forno
- Tagliatelle all'ortica su crema di cavolfiore
- Tagliatelle bicolore con ragù di tacchino e olive
- Tagliatelle con asparagi e vongole
- Tagliatelle con gamberoni e arancia
- Tagliatelle con gamberoni e mentuccia
- Tagliatelle con il sugo d'oca
- Tagliatelle con radicchio e grana
- Tagliatelle con radicchio speck e bitto
- Tagliatelle con ragù di calamaro
- Tagliatelle con ricotta mortadella e pistacchi
- Tagliatelle di castagne con zucca e salsiccia
- Tagliatelle di lenticchie con ragù di baccalà
- Tagliatelle di primavera
- Tagliatelle gratinate con porri e formaggio
- Tagliatelle in cocotte con uova di quaglia salame e stracchino
- Tagliatelle integrali con guanciale zucca e lenticchie
- Timballini di tagliatelle con ragù di fegatini e piselli

Fettuccine alla papalina

Ingredienti
per 6-8 persone

per la pasta
300 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
3 uova
sale

per il condimento
100 g di prosciutto crudo
100 g di piselli
80 g di parmigiano grattugiato
3 uova
3 cucchiai di crema di latte
1/2 cipolla
burro
sale e pepe

Preparazione

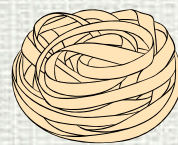
1 Per la pasta: su una spianatoia disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e lavorate energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo tirate la pasta in una sfoglia piuttosto sottile, fatela asciugare, arrotolatela e ricavate tante fettuccine. Formate tanti nidi, disponeteli su un vassoio cosparso di farina e tenete da parte.

2 Tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con una noce di burro. Unite il prosciutto crudo, tagliato a dadini, e fatelo appena rosolare. Aggiungete quindi i piselli e portate a cottura. Rompete le uova nel bicchiere del mixer, unite il parmigiano grattugiato e la crema di latte, e frullate bene fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo.

3 Lessate le fettuccine in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Nel frattempo fate sciogliere 80 g di burro in un tegame capiente; appena inizierà a soffriggere unite la crema di formaggio e uova e fate rapprendere leggermente. Scolatele le fettuccine e fatele saltare per un minuto nella padella con il condimento insieme al prosciutto e ai piselli. Spolverizzate con il pepe, impiattate e servite.

Fettuccine con pesto di noci rucola robiola e parmigiano

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova

per il pesto
60 g di rucola
40 g di parmigiano
40 g di gherigli di noce
50 g di robiola
100 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e fate la classica fontana, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno una mezz'ora.

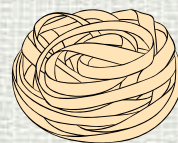
2 Trascorso il tempo di riposo tirate la pasta in una sfoglia piuttosto sottile, fatela asciugare, arrotolatela e ricavate tante fettuccine. Formate tanti nidi, disponeteli su un vassoio cosparso di semola e tenete da parte.

3 Preparate il pesto. In un mortaio (o in un mixer da cucina) raccogliete la rucola, i gherigli di noce e il parmigiano grattugiato, e iniziate a pestare. Versate a filo l'olio e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e di pepe. Incorporate la robiola e amalgamate ancora.

4 Lessate le fettuccine in abbondante acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele e conditele con il pesto di rucola e noci. Impiattate e servite.

Fettuccine con uova e asparagi

Ingredienti
per 4 persone

300 g di fettuccine secche all'uovo
400 g di asparagi
50 g di pecorino romano
2 uova
1 tuorlo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Sciacquate accuratamente gli asparagi, eliminate la parte legnosa del gambo e tagliateli a tocchetti, facendo attenzione a lasciare le punte intere.

2 In una padella scaldate quattro cucchiai di olio, unite gli asparagi e fateli saltare per qualche minuto aggiungendo eventualmente un goccio di acqua calda. Regolate di sale e di pepe.

3 In una ciotola raccogliete le uova intere e il tuorlo; aggiungete il pecorino grattugiato e sbattete con una frusta a mano. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

4 Lessate le fettuccine in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e trasferitele in padella con gli asparagi. Mantecate sul fuoco per qualche minuto, bagnando con un goccio di acqua di cottura della pasta. Spegnete, versate il composto di uova e mescolate energicamente. Impiattate e servite.

Fettuccine con vongole cannolicchi e bottarga

Ingredienti
per 4 persone

300 g di fettuccine secche all'uovo
600 g di vongole già spurgate
600 g di cannolicchi
120 g di pomodorini Torpedino
20 g di bottarga
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso

Preparazione

1 Sciacquate velocemente vongole e cannolicchi sotto l'acqua corrente fredda e raccoglieteli in una ciotola; aggiungete una manciata di sale grosso (**foto A**) e lasciate spurgare per un'ora e mezza. Trascorso il tempo di riposo, trasferite i frutti di mare in un colapasta e sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente.

2 In un tegame fate scaldare un filo di olio; unite lo spicchio di aglio, pelato, e fate imbiondire leggermente. Eliminate infine l'aglio. Aggiungete nel tegame le vongole e i cannolicchi, mescolate e fate cuocere su fiamma vivace per una decina di minuti.

3 Sciacquate accuratamente i pomodorini e tagliateli a spicchi. Uniteli nel tegame con le vongole e i cannolicchi (**foto B**), e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti. Portate a bollore abbondante acqua leggermente salata, tuffate le fettuccine e lessatele fino a metà cottura. Prelevatele con un mestolo e raccoglietele nel tegame con il condimento. Tenete da parte l'acqua di cottura.

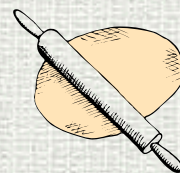
4 Mescolate bene e portate a cottura la pasta (**foto C**) aggiungendo di tanto in tanto un goccio di acqua di cottura. Profumate infine con il prezzemolo tritato. Quando la pasta sarà ben mantecata, levate e distribuite nei piatti da portata, disponendola a nido. Spolverizzate con un po' di bottarga grattugiata (**foto D**), portate in tavola e servite.

Fettuccine con vongole cannolicchi e bottarga

Fettuccine con vongole cannolicchi e bottarga

C

D

Fettuccine piccanti con peperone scalogno e salsiccia

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di peperoncino

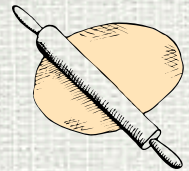
per il condimento
200 g di falde di peperone arrostite
150 g di scalogno
100 g di mascarpone
2 salsicce
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e disponetele a fontana. Unite al centro le uova, il concentrato di pomodoro e il peperoncino, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia sottile, fate asciugare e poi ricavate tante fettuccine.

2 Preparate il condimento: scaldate un filo di olio in una padella, unite lo scalogno tritato e fate appassire; unite le salsicce, spellate e sgranate, fate rosolare e, infine, aggiungete il peperone a listerelle al condimento. Al termine, regolate di sale.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Nel frattempo aggiungete il mascarpone e un po' di acqua di cottura della pasta nella padella con il condimento. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella padella e amalgamate bene. Spolverizzate con il prezzemolo tritato, impiattate e servite.

Fettuccine taleggio e rucola

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 00
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova

per il condimento
200 g di taleggio
150 g di rucola
1/2 bicchiere di latte
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo stendete la sfoglia a uno spessore sottile, lasciate asciugare e ricavate tante fettuccine.

2 Sciacquate accuratamente la rucola, sgrondatela e affettatela sottilmente. In una casseruola raccogliete il taleggio a dadini e il latte; mettete sul fuoco e fate sciogliere su fiamma dolce mescolando continuamente. Levate dal fuoco, unite la rucola, tenendone da parte un po' per la guarnizione finale, e amalgamate accuratamente.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento. Amalgamate bene e impiattate; cospargete la superficie con la rucola tenuta da parte, portate in tavola e servite.

Fettuccine verdi al limone
pecorino e pinoli

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
100 g di farina 0
50 g di semola
1 uovo
100 g di spinaci
sale

per il condimento
100 g di pinoli già pelati
300 ml di panna
2 limoni
100 g di pecorino grattugiato
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: lessate gli spinaci in poca acqua salata, fateli raffreddare e poi scolateli accuratamente; raccoglieteli nel bicchiere del mixer, unite l'uovo e frullate. Fate la classica fontana con le farine, unite al centro il composto di spinaci e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia sottile, fate asciugare e poi ricavate tante fettuccine.

2 Fate tostare i pinoli in una padella a fuoco medio per qualche minuto. Aggiungete la panna e mescolate, facendo attenzione che non si rapprenda. Grattugiate finemente la buccia del limone, facendo attenzione a non toccare la parte bianca e amara, raccoglietela in una ciotolina e tenete da parte.

3 Lessate le fettuccine in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento. Padellate velocemente e aggiustate eventualmente di sale. Profumate con la buccia del limone e spolverizzate con il pecorino grattugiato e una macinata di pepe. Guarnite con la buccia del limone rimanente tagliata a julienne, e servite.

Gomitoli di fettuccine
ai tre pesti

Ingredienti
per 4 persone

300 g di fettuccine secche all'uovo

per il pesto di peperoni e capperi
1 peperone rosso arrostito a dadini
30 g di pinoli già pelati
30 capperi dissalati
1/2 cipolla rossa
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva; sale

per il pesto di pomodorini gialli e mandorle
100 g di pomodorini gialli
50 g di mandorle già pelate
30 g di pecorino grattugiato
1 rametto di origano
1 cucchiaio di origano secco
olio extravergine di oliva; sale

per il pesto di zucchine
500 g di zucchine tagliate a cubetti
50 g di pinoli già pelati
1 ciuffetto di basilico
2 cucchiai di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
100 g di parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
ricotta
1 ciuffo di prezzemolo
qualche foglia di mentuccia

Preparazione

1 Per il pesto di peperoni: in un mortaio raccogliete i dadini di peperone, la cipolla tritata, i capperi, il prezzemolo e i pinoli, e iniziate a pestare. Versate a filo 50 ml di olio e proseguite ad amalgamare fino a ottenere un pesto cremoso. Aggiustate di sale.

2 Per il pesto di pomodorini: tritate grossolanamente la metà dei pomodorini (privati dei semi e dell'acqua di vegetazione) con le mandorle, il pecorino, il rametto di origano sfogliato e un pizzico di sale. Raccogliete il trito in un mortaio e iniziate a pestare, versando a filo 100 ml di olio, fino a ottenere un pesto cremoso. Tagliate a dadini i pomodorini restanti, uniteli al pesto e amalgamate. Profumate con l'origano secco.

3 Per il pesto di zucchine: in una padella fate cuocere le zucchine con 4 cucchiai di olio, l'aglio e il prezzemolo. Spegnete e una volta fredde, frullate le zucchine con il basilico, i pinoli, il parmigiano e l'olio rimanente, fino a ottenere una salsa omogenea. Salate e pepate.

4 Lessate la pasta e dividetela in 3 parti. Condite una parte con il pesto ai peperoni, una con il pesto ai pomodorini e la rimanente con il pesto alle zucchine. Formate 3 gomitoli di pasta e disponeteli su un vassoio. Guarnite le fettuccine al pesto di zucchine con la ricotta a fiocchetti e la mentuccia, e quelle ai peperoni con il prezzemolo. Portate in tavola e servite.

Nidi di fettuccine alla carbonara vegetariana

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
150 g di farina 00
150 g di semola rimacinata
(più altra per spolverizzare)
3 uova
sale

per il condimento
200 g di fave fresche
150 g di pecorino grattugiato
2 uova
2 tuorli
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo ed omogeneo. Formate una palla, copritе con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Preparate il condimento. Lessate le fave in acqua bollente e salata per circa 10 minuti, quindi scolatele sotto l'acqua fredda e privatele della pellicina. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile. Arrotolatela, tagliatela con un coltello molto affilato e ricavate tante fettuccine; allargatele su un vassoio con la semola e lasciate asciugare.

3 Lessate le fettuccine in acqua bollente e salata. Nel frattempo in una padella fate saltare le fave con un filo di olio. In una ciotola sbattete le uova con metà pecorino e un pizzico di sale e di pepe. Aggiungete le fave saltate e le fettuccine, scolate al dente. Mescolate accuratamente, impiattate, spolverizzate con il pecorino restante e servite.

Paglia e fieno con ragù di agnello e carciofi

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle paglia e fieno
300 g di polpa di agnello
100 g di pancetta
3 carciofi
1 cipolla piccola
1 carota
1 costa di sedano
1/2 bicchiere di vino rosso
1 spicchio di aglio
pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

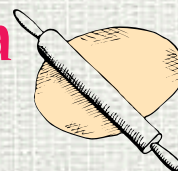
Preparazione

1 Tritate grossolanamente al coltello la polpa di agnello. Sciacquate e mondate la cipolla, la carota e la costa di sedano, quindi preparate un trito.

2 In un tegame fate rosolare gli odori tritati con un filo di olio, aggiungete la pancetta, tagliata a dadini, e la polpa di agnello, e lasciate insaporire per appena un minuto. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

3 Bagnate con il vino, lasciate sfumare e proseguite la cottura per almeno 15 minuti, bagnando eventualmente con un goccio di acqua calda. Sciacquate e mondate i carciofi, eliminando le foglie esterne più dure, quindi tagliateli a spicchi e fateli saltare in padella con l'aglio e un filo di olio fino a quando saranno teneri ma non sfatti (se necessario, bagnate con un pochino di acqua calda). Eliminate infine l'aglio.

4 Unite i carciofi al ragù di agnello e mescolate per amalgamare bene i sapori. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il ragù. Mantecate per un minuto, quindi impiattate, spolverizzate con abbondante pecorino grattugiato e servite.

Pasticcio di tagliatelle alla rapa rossa con polpettine e cicoria

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
300 g di farina 0
100 g di semola
100 g di rapa rossa cotta al vapore
3 uova

per il ripieno
300 g di macinato
di maiale e vitello
300 g di cicoria già lessata
1 uovo
50 g di pane
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1/2 bicchiere di vino bianco
1/2 l di besciamella
parmigiano grattugiato
pecorino grattugiato
latte
peperoncino
1 scalogno
1 spicchio di aglio
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: frullate le uova con la rapa rossa; fate la classica fontana con le farine, unite al centro il composto di uova e rapa e lavorate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Per il ripieno: in una ciotola raccogliete la carne macinata, l'uovo, 50 g di parmigiano, il prezzemolo e il pane, ammollato nel latte e poi strizzato; amalgamate bene, salate, pepate e formate tante polpettine grandi come noci. Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un filo di olio; unite le polpettine, fatele dorare, quindi sfumate con il vino e fatele cuocere per circa 20 minuti.

3 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, arrotolatela su se stessa e ricavate tante tagliatelle. Scaldate la besciamella, unite 150 g di pecorino e mescolate. Fate rosolare l'aglio in padella con un filo di olio. Unite la cicoria, un pizzico di peperoncino e fate insaporire per una decina di minuti.

4 Lessate le tagliatelle, scolatele al dente e versatele in una terrina. Condite con la besciamella, la cicoria e le polpettine. Distribuite il tutto in una pirofila, leggermente imburrata, spolverizzate con abbondante parmigiano e pecorino e fate gratinare in forno a 180 °C fino a doratura. Sfornate e servite.

Tagliatelle ai petali di rosa con pesto alla calendula

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova
4 rose

per il pesto alla calendula
10 fiori di calendula
10 foglie di basilico
1/2 spicchio di aglio
40 g di pinoli già pelati
1 cucchiaio di pecorino grattugiato
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
4 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per circa mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la sfoglia allo spessore di circa 2 mm. Lavate i petali di rosa e asciugateli; disponeteli su metà della sfoglia (tenete da parte qualche petalo per la guarnizione) e coprite con l'altra metà. Tirate nuovamente la sfoglia a uno spessore sottile (non riuscirete a tirarla sottilissima dal momento che al centro ci sono i petali), lasciate asciugare, quindi ricavate tante tagliatelle larghe circa 1 cm.

3. In un mortaio pestate il basilico, l'aglio, i pinoli, il pecorino e il parmigiano. Unite l'olio a filo, un pizzico di sale e i petali di calendula (tenete da parte qualche petalo per la guarnizione), e pestate ancora fino a ottenere un composto cremoso. Lessate le tagliatelle in acqua bollente e salata, scolatele al dente e conditele con il pesto (se necessario, ammorbidite con un goccio dell'acqua di cottura). Distribuite nelle ciotoline individuali, decorate con qualche petalo di calendula e di rosa e servite.

Tagliatelle al balsamico fragole e fiori di zucca

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
300 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
3 uova
10 g di aceto balsamico di Modena
sale

per il condimento
300 g di fragole
24 fiori di zucca
1 cipolla rossa
1 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di maggiorana
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: su una spianatoia disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e iniziate a lavorare; aggiungete l'aceto balsamico e lavorate energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo tirate la pasta in una sfoglia piuttosto sottile, fatela asciugare, arrotolatela e ricavate tante tagliatelle. Formate tanti nidi, disponeteli su un vassoio cosparso di farina e tenete da parte.

3 Per il condimento: tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio; unite le fragole, pulite e lavate, fatele saltare per 1 minuto e sfumate con il vino. Aggiungete i fiori di zucca, puliti e tritati, e regolate di sale e di pepe.

4 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento, aggiungendo anche un mestolo di acqua di cottura. Mantecate il tutto e profumate con la maggiorana. Impiattate, portate in tavola e servite.

Tagliatelle al nero su crema di patate e gamberoni

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
300 g di farina 00
100 g di farina 0
2 tuorli
1 uovo
1 sacchettino di nero di seppia
sale

per il condimento
400 g di patate a pasta gialla
12 gamberoni rossi già puliti
1 porro
brodo vegetale
2 bustine di zafferano
qualche rametto di aneto
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: in una ciotola raccogliete le farine e miscelatele; unite le uova, il nero di seppia e un pizzico di sale, e impastate energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, arrotolatela su se stessa e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle.

2 Preparate la crema di patate. In un tegame fate appassire il porro, tritato grossolanamente, con un filo di olio; sbucciate le patate, tagliatele a dadini e unitele al porro. Coprite con il brodo vegetale, aggiungete lo zafferano, aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere fino a quando le patate saranno morbide. Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

3 In una padella fate saltare i gamberoni con un filo di olio: lasciatene otto interi e i restanti tagliateli a cubetti. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente, trasferitela in padella e fatela saltare per 1-2 minuti. Nei piatti da portata versate a specchio la crema di patate, con un forchettone arrotolate le tagliatelle e distribuitele sopra. Completate con i gamberoni, guarnite con l'aneto e servite.

Tagliatelle al ragù alla bolognese

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
300 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
3 uova

per il ragù
300 g di polpa di manzo
150 g di polpa di maiale
50 g di pancetta
50 g di carota
50 g di sedano
1/2 cipolla
1 bicchiere di latte
300 g di pelati
100 g di passata di pomodoro
parmigiano
olio extravergine oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, copritela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile, lasciatela asciugare, arrotolatela su se stessa e ricavate tante tagliatelle. Formate dei nidi e metteteli su un vassoio, infarinato.

2 Per il ragù: tritate la pancetta al coltello e fatela soffriggere in una casseruola con un filo di olio; unite gli odori, tritati finemente, e fate rosolare per qualche minuto. Aggiungete la polpa di maiale e quella di manzo, tritate al coltello, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti.

3 Versate il latte e fate cuocere fino a quando si sarà ben asciugato, quindi versate i pelati, spezzettati, e la passata di pomodoro e proseguite la cottura per circa 1 ora. Lessate le tagliatelle in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele e conditele con il ragù. Completate con il parmigiano grattugiato e servite.

Tagliatelle al ragù di coniglio con caponata di verdure al forno

Ingredienti
per 4 persone

300 g di fettuccine secche all'uovo

per il ragù di coniglio
300 g di polpa di coniglio
250 g di pelati
20 g di cipolla
1 foglia di alloro
1 rametto di timo
vino bianco
pecorino in scaglie
brodo vegetale (eventuale)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la caponata
2 melanzane
4 peperoni
1 cipolla
2 cucchiai di capperi sotto sale
1 cucchiaio di uvetta
2 cucchiai di pinoli già pelati
2 cucchiai di salsa
di pomodoro fresca
1 rametto di origano
1 bicchiere di aceto
2 cucchiaini di zucchero
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
qualche fogliolina di menta

Preparazione

1 Per il ragù: tagliate la polpa di coniglio a cubetti. In una casseruola fate rosolare la cipolla tritata con un filo di olio, aggiungete il coniglio e le erbe aromatiche; sfumate con un goccio di vino e fate rosolare bene. Unite i pelati e fate cuocere per circa 30 minuti (se necessario, bagnate con il brodo vegetale). Regolate di sale e di pepe.

2 Per la caponata: sciacquate le melanzane e tagliatele a cubetti; raccoglieteli in un colapasta, cospargete con il sale e lasciate riposare per circa mezz'ora in modo che perda l'acqua amarognola. Tritate la cipolla e tagliate i peperoni a quadretti piccoli; sciacquate e strizzate le melanzane.

3 In una casseruola mettete le melanzane, i peperoni, la cipolla, i capperi, l'uvetta, ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, e i pinoli. Aggiungete la salsa di pomodoro, 2 bicchieri di acqua, un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe e abbondante origano. Mescolate bene e infornate a 200 °C per circa 1 ora.

4 Nel frattempo sciogliete lo zucchero nell'aceto e tenete da parte. Cinque minuti prima del termine di cottura, levate dal forno, aggiungete l'aceto agrodolce e mescolate bene. Rimettete la teglia in forno e terminate la cottura. Lessate la pasta, scolatela e conditela con il ragù di coniglio e la caponata al forno. Guarnite con qualche fogliolina di menta e servite.

Foto di M. Rella

Tagliatelle alla Vernaccia

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
600 g di semola rimacinata
4 uova
sale

per il condimento
2 salsicce
1 melanzana
1 fetta di pancetta
1 cipolla
Vernaccia di Serrapetrona doc
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina; unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

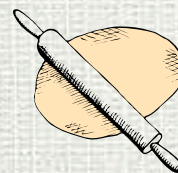
2 Nel frattempo preparate il condimento. Lavate e spuntate la melanzana; con un pelapatate eliminate la buccia e tagliate la polpa a cubetti. Versate i cubetti di melanzana nel bicchiere del mixer e frullate fino a ridurli in crema. Scaldate un filo di olio in una padella e preparate un soffritto con la cipolla tritata finemente.

3 Spellate e sgranate le salsicce, tagliate la pancetta a dadini e versate il tutto nella padella con il soffritto. Sfumate con un calice di Vernaccia e cuocete a fuoco lento.

4 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile, lasciatela asciugare, arrotolatela su se stessa e formate tante tagliatelle. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata; scolatela al dente e versatela nella padella con il condimento. Mescolate bene, quindi impiattate, portate in tavola e servite.

Tagliatelle alla zucca con pancetta e verza

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
150 g di zucca già lessata
2 uova

per il condimento
100 g di pancetta affumicata
300 g di verza
150 g di pecorino in scaglie
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e fate la classica fontana. Unite al centro le uova e la purea di zucca, e impastate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Date forma di palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, fatela asciugare, arrotolatela su se stessa e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle. Formate dei nidi e metteteli su un vassoio, infarinato. Per il condimento: pulite la verza, sciacquatela e poi tagliatela a striscioline. Scottatele in acqua bollente e salata per 5 minuti, scolate e tenete da parte.

3 Tagliate la pancetta a cubetti piccoli e fatela rosolare in una padella antiaderente con un filo di olio. Unite la verza, regolate di sale e di pepe, profumate con il rosmarino e fate insaporire. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele e versatele in padella. Saltate velocemente, impiattate, guarnite con il pecorino in scaglie e servite.

Tagliatelle alle erbe aromatiche con pomodorini al forno

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
350 g di farina 00
125 g di semola
5 tuorli
2 uova
50 g di erbe aromatiche miste (timo, maggiorana, basilico, erba cipollina, prezzemolo)

per il condimento
500 g di pomodorini
1 spicchio di aglio
2 rametti di origano
basilico
scaglie di pecorino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: setacciate le farine sulla spianatoia, fate la classica fontana, rompete al centro le uova, aggiungete i tuorli e le erbe aromatiche e lavorate, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Dategli la forma di palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile; arrotolatela su se stessa e con un coltello ben affilato ricavate tante tagliatelle.

2 Lavate i pomodorini e tagliateli a metà, disponeteli in una placca da forno, aggiustate di sale e di pepe, e condite con olio, aglio tritato, basilico e origano freschi. Fateli cuocere in forno a 120 °C per un'ora circa, fino a che non si saranno ben asciugati.

3 Trascorso il tempo di cottura, raccogliete i pomodorini in una padella e schiacciateli leggermente con i rebbi di una forchetta. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele al dente e saltatele in padella con i pomodori. Impiattate, condite con scaglie di pecorino e servite.

Tagliatelle all'ortica su crema di cavolfiore

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle secche all'ortica
500 g di cimette di cavolfiore
2 cucchiai di colatura di alici
2 spicchi di aglio
1 peperoncino
2 ciuffi di prezzemolo
2 filetti di alici sott'olio
pecorino romano
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Versate 60 ml di olio in una zuppiera, aggiungete la colatura di alici, 1 ciuffo di prezzemolo e il peperoncino, e tenete da parte. Raccogliete le cimette di cavolfiore in una casseruola, coprite di acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere le cimette al dente, poi scolatele e tenetele da parte. Tenete da parte anche la loro acqua di cottura.

2 Private gli spicchi di aglio della loro anima, senza spellarli. Scaldate un filo di olio in una padella con 1 spicchio di aglio, schiacciato. Aggiungete i filetti di alici e stemperateli nell'olio. Eliminate l'aglio, unite le cimette scottate, coprite con un po' di brodo bollente e fate cuocere per una decina di minuti. Al termine, frullate con un mixer a immersione per ottenere una sorta di crema.

3 Lessate la pasta nell'acqua di cottura delle cimette di cavolfiore bollente, leggermente salata (se necessario, aggiungete altra acqua). Mentre la pasta è in cottura, scaldate l'olio aromatizzato, mettendo la zuppiera vicino al fornello. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella zuppiera con l'olio aromatizzato, filtrato, e mescolate.

4 Velate i piatti individuali con la crema di cavolfiore preparata, completate con la pasta condita, profumate con un po' di prezzemolo tritato e pecorino a scagliette, e servite.

Tagliatelle bicolore
con ragù di tacchino e olive

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle paglia e fieno
300 g di fesa di tacchino
60 g di olive taggiasche
1 carota
1/2 cipolla rossa
1 costa di sedano
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 pizzico di noce moscata
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Con un coltello ben affilato battete finemente la fesa di tacchino. Mondate gli odori e tritateli finemente, quindi fateli soffriggere in padella con un filo di olio. Aggiungete la fesa di tacchino e le olive, e lasciate insaporire per qualche minuto.

2 Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco e salate. Profumate con il rosmarino e la noce moscata, quindi versate un bicchiere di acqua, incoperchiate e fate cuocere per una decina di minuti.

3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e trasferitela nella padella con il condimento, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura. Mescolate e, quando il fondo di cottura inizierà ad asciugarsi, spegnete e mantecate con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe. Impiattate, portate in tavola e servite.

Tagliatelle con asparagi e vongole

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle secche all'uovo
700 g di vongole veraci
300 g di asparagi
150 g di datterini
1 spicchio di aglio
1 cipolla rossa
1 bicchierino di vino bianco
1 ciuffo di menta
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Fate spurgare le vongole in acqua fredda e salata per 2 ore; scolatele accuratamente e trasferitele in padella con un filo di olio, l'aglio in camicia, il prezzemolo e la cipolla rossa tagliata a fettine. Mettete su fiamma vivace, sfumate con il vino bianco, incoperchiate e fate cuocere fino a quando le vongole si saranno aperte. Sgusciatele, tenetele da parte in caldo (anche qualcuna con il guscio per la decorazione finale) e conservate il fondo di cottura, filtrato.

2 Sciacquate gli asparagi, eliminate la parte finale legnosa, conservate le punte e tagliate i gambi a striscioline sottili con un pelapatate. Mettete nuovamente sul fuoco il fondo di cottura delle vongole, aggiungete le striscioline di asparagi e i pomodorini tagliati a metà; regolate di sale e di pepe, incoperchiate e fate cuocere per 5 minuti.

3 Nel frattempo lessate le tagliatelle e le punte di asparagi in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele al dente e fatele saltare in padella con le vongole tenute da parte. Impiattate, guarnite con le vongole con il guscio tenute da parte e qualche fogliolina di menta e servite.

Tagliatelle con gamberoni e arancia

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle secche all'uovo
20 gamberoni
2 arance
granella di mandorle
il succo di 1/2 limone
1/2 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
timo limonato
qualche cubetto di ghiaccio
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale

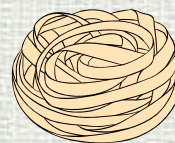
Preparazione

1 Pulite 16 gamberoni, sgusciateli (tenendo da parte teste e carapaci) ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. Spremete il succo delle arance, unite quello di limone, il timo, un pizzico di sale e un filo di olio. Emulsionate, aggiungete i gamberoni e fateli marinare.

2 Scaldate 3-4 cucchiai di olio in una padella. Unite i gamberoni rimasti (interi) e fateli saltare per pochi minuti. Bagnate con il vino bianco e fate sfumare. Unite qualche cucchiaio della marinatura degli altri gamberoni, filtrata. Fate insaporire, levate e tenete da parte.

3 Fate rosolare l'aglio in padella con un filo di olio. Aggiungete quindi i carapaci e le teste dei gamberoni tenute da parte e fate cuocere per 15-20 minuti, aggiungendo 1 cubetto di ghiaccio ogni tanto. A questo punto eliminate i carapaci e le teste, unite la granella di mandorle e fate addensare, fino a ottenere una salsa cremosa. Spegnete, scolate i gamberoni dalla marinatura e unite anche questi in padella. Poi mettete il coperchio e fate riposare a fuoco spento per 2 minuti.

4 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con il sugo preparato. Distribuite le tagliatelle a nido nei piatti individuali. Spolverizzate con un po' di prezzemolo e guarnite con i gamberoni interi saltati.

Tagliatelle con gamberoni e mentuccia

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle secche all'uovo
320 g di gamberoni
1 ciuffo di mentuccia
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sgusciate i gamberoni, senza rimuovere la testa e la coda, ed eliminate il filamento scuro dell'intestino. In una padella scaldate un filo di olio, disponete i gamberoni e scottateli per 1-2 minuti; sfumate con un goccio di vino bianco e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

2. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente, tenendo da parte un goccio dell'acqua di cottura, e versatela direttamente in padella con i gamberoni. Mantecate per appena 1 minuto, bagnando se necessario con l'acqua di cottura, e profumate con la mentuccia tritata. Distribuite nei piatti da portata e servite.

Cosa c'è nel piatto?

Per la legge italiana con il termine "gamberone" si identificano due sole specie, *Penaeus Kerathurus* e *Penaeus Japonicus*; tutte le altre tipologie riportano in etichetta indicazioni aggiuntive (tropicale, atlantica, ecc.); questo crostaceo vive sui fondali e si nutre di un'ampia gamma di piccoli organismi. Durante la stagione estiva si sposta in acque basse, dove trova riparo verso zone più fresche e con una salinità più bassa. Le punte di cattura maggiori sono registrate tra la primavera e l'estate. Preferite sempre il prodotto fresco; il prodotto congelato e proveniente da acque non europee può contenere solfiti. È un alimento povero di grassi e zuccheri, e il consumo di 100 grammi di gamberoni soddisfa il 55 per cento del fabbisogno proteico giornaliero di un individuo adulto.

Tagliatelle con il sugo d'oca

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
400 g di farina 00
4 uova
sale

per il condimento
1/4 di oca
4 cipolle
3 carote
2 gambi di sedano
1 kg di polpa di pomodoro
qualche rametto di rosmarino
bacche di ginepro
vino rosso
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con un canovaccio e fate riposare per una mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia piuttosto sottile, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle.

2 Mondate e tagliate a pezzi grossi 1 cipolla, 1 carota e 1 gambo di sedano; fateli rosolare in un tegame con un filo di olio, aggiungete l'oca, tagliata a pezzi grossi, e fate cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti. Quasi a fine cottura, salate, pepate, aggiungete qualche bacca di ginepro e sfumate con 1 bicchiere di vino rosso. Quando la carne sarà cotta, disossatela, eliminate la pelle e tritate la polpa al coltello.

3 Mondate e tritate finemente gli odori restanti, quindi fateli appassire con un filo di olio nello stesso tegame in cui avete cotto precedentemente l'oca. Unite la polpa tritata, sfumate con un altro goccio di vino rosso e aggiustate di sale. Versate la polpa di pomodoro e un po' di acqua, e fate sobbollire per almeno 2 ore.

4 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata; scolatele al dente e versatele nel tegame con il sugo. Mantecate per qualche minuto, quindi impiattate, guarnite con il rosmarino e servite.

Tagliatelle con radicchio e grana

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
400 g di farina 00
4 uova
sale

per il condimento
200 g di radicchio trevigiano tardivo igp
100 g di scorze di grana
50 g di grana grattugiato
(oltre 16 mesi di stagionatura)
6 gherigli di noce
già sgusciati
olio extravergine di oliva
sale e pepe

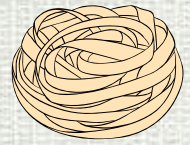
Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia piuttosto sottile, arrotolatela su se stessa e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle.

2 Mondate il radicchio e tagliatelo a julienne. Mettetelo in una padella nella quale avrete fatto scaldare un filo di olio e padellate per qualche minuto, aggiungendo, se serve, un cucchiaio di acqua. Aggiustate di sale e profumate con il pepe.

3 Pulite le scorze del grana e tagliatele a dadini. Metteteli su una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere per 5 minuti in forno già caldo a 200 °C. Nel frattempo lessate le tagliatelle in acqua bollente e leggermente salata.

4 Una volta cotte, scolatele e saltatele nella padella insieme al radicchio. Mantecate con il grana grattugiato e adagiatele al centro dei piatti individuali dandogli la forma di un nido. Guarnite con i dadini di grana e la granella di noci, e servite.

Tagliatelle con radicchio speck e bitto

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle secche all'uovo
200 g di speck affettato sottile
180 g di radicchio rosso
100 g di bitto
50 g di speck in una fetta unica
1 scalogno
brodo vegetale
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Tagliate le fette di speck a listerelle di circa 1/2 cm. Tagliate allo stesso modo il radicchio. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio. Aggiungete le listerelle di speck e fate rosolare, unite quindi il radicchio e lasciate stufare per qualche minuto. Bagnate con 1 bicchiere di vino bianco e fate sfumare. Unite un mestolo di brodo bollente e fate evaporare.

2 Intanto tagliate a julienne lo speck in fetta unica. Scaldate un filo di olio in un'altra padella, unite la julienne di speck e fate cuocere finché sarà diventata croccante.

3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente, leggermente salata. Scolatela molto al dente, trasferitela nella padella con il radicchio e lo speck, e fate saltare per un minuto. Levate dal fuoco, aggiungete il bitto, a pezzetti, e mantecate. Distribuite la pasta nei piatti individuali, completate con la julienne croccante di speck e servite.

Tagliatelle con ragù di calamaro

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per il condimento
400 g di calamari freschi
1/2 carota
1/2 cipolla
1 zucchina
1 gambo di sedano
1/2 peperone rosso
1 spicchio di aglio
1/2 cucchiaio di paprica dolce
prezzemolo tritato
fumetto di pesce
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con un canovaccio e fate riposare per una mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia piuttosto sottile, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle.

2 Mondate le verdure, sciacquatele e tagliatele a dadini. Scaldate 3-4 cucchiai di olio in padella, versate le verdure e fatele saltare velocemente a fiamma viva. Pulite i calamari, sciacquateli sotto l'acqua corrente e tagliateli a rondelle.

3 Portate a bollore il fumetto di pesce e sbollentate velocemente i calamari. Scolateli e raccoglieteli nella padella delle verdure. Profumate con la paprica, regolate di sale e fate cuocere per 2-3 minuti sempre a fiamma viva (se necessario, aggiungete qualche mestolo di fumetto di pesce).

4 Nel frattempo lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata. Scolatele e versatele in padella. Mantecate velocemente, profumate con il prezzemolo tritato e impiattate. Portate in tavola e servite.

Tagliatelle con ricotta mortadella e pistacchi

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per il condimento
500 g di ricotta vaccina
100 g di mortadella a fette
80 g di panna fresca
80 g di pistacchi salati già sgusciati
1 pizzico di noce moscata
50 g di parmigiano grattugiato
50 g di parmigiano a scaglie
1 mazzetto di salvia
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la sfoglia a uno spessore sottile; lasciatela asciugare, ripiegatela su se stessa e con un coltello ben affilato ricavate tante tagliatelle.

3 In una ciotola amalgamate la ricotta con la noce moscata, la panna, qualche foglia di salvia tritata e il parmigiano grattugiato; mettete sul fuoco a bagnomaria e fate intiepidire. Tagliate la mortadella a striscioline, unitele alla crema e tenete da parte.

4 Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente, versatela nella ciotola con la crema di ricotta e mescolate accuratamente. Distribuite la pasta nei piatti da portata, cospargete la superficie con i pistacchi tritati grossolanamente e il parmigiano a scaglie, e servite.

Tagliatelle di castagne
con zucca e salsiccia

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
300 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
200 g di farina di castagne
4 uova
sale
latte (eventuale)

per il condimento
200 g di zucca cotta al forno
200 g di salsiccia a nastro
1 cucchiaio di nocciole tostate
2 porri
1/2 bicchiere di vino bianco
latte
parmigiano grattugiato
1 foglia di alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Miscelate le farine e fate la classica fontana. Unite al centro le uova, un pizzico di sale e, se necessario, un goccio di latte. Impastate energicamente, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile e con un coltello ben affilato ricavate tante tagliatelle; man mano che le preparate, sistematele su un vassoio infarinato e lasciatele asciugare.

3 Nel frattempo sgranate la salsiccia e fatela rosolare con 3 cucchiai di olio in una padella antiaderente; bagnate con il vino e lasciate evaporare. Aggiungete i porri, tagliati a rondelle, regolate di sale e profumate con l'alloro. Bagnate con un mestolo di acqua, incoperchiate e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

4 Riducete in purea la zucca e raccoglietela in una terrina. Aggiungete il parmigiano e un goccio di latte e amalgamate accuratamente. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e trasferitele nella terrina con la zucca. Unite il condimento ai porri e salsiccia e mescolate. Profumate con una macinata di pepe e unite le nocciole tostate tagliate a metà. Impiattate e servite.

Tagliatelle di lenticchie
con ragù di baccalà

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
500 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
200 g di lenticchie
1 uovo
sale

per il ragù
1 kg di baccalà già ammollato
250 g di polpa di pomodoro
3 rametti di rosmarino
2 spicchi di aglio
100 g di vino bianco
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Mettete le lenticchie in ammollo in acqua fredda per una notte intera, quindi scolatele e lessatele in abbondante acqua salata. Passatele al mixer fino a ottenere una purea omogenea. Per la pasta: sulla spianatoia disponete la farina a fontana, unite al centro la purea di lenticchie, l'uovo e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare in un luogo fresco per almeno un'ora.

2 Per il ragù: sciacquate il baccalà, privatelo della pelle ed eliminate le spine. In una casseruola fate rosolare l'aglio e il peperoncino tritato con un filo di olio; aggiungete il baccalà, spezzettato grossolanamente, e dopo un minuto sfumate con il vino. Aggiungete la polpa di pomodoro, allungate con 200 g di acqua e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa un'ora.

3 Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta a uno spessore sottile; infarinatela, arrotolatela su se stessa e, con l'aiuto di un coltello, ricavate tante tagliatelle. Eliminate la farina in eccesso e lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata; scolatele al dente, unitele al ragù di baccalà, profumate con il rosmarino tritato e fate saltare per due minuti (se necessario, unite un goccio di acqua di cottura). Impiattate e servite.

Tagliatelle di primavera

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 00
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova

per il condimento
300 g di pisellini freschi già sgranati
1 mazzo di asparagi
1 mazzo di cipolline fresche
1 limone biologico
1 ciuffo di prezzemolo
qualche rametto di timo
parmigiano grattugiato
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e fate la classica fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo tirate la pasta in una sfoglia piuttosto sottile, fatela asciugare, arrotolatela e ricavate tante tagliatelle. Formate tanti nidi, disponeteli su un vassoio cosparso di semola e tenete da parte.

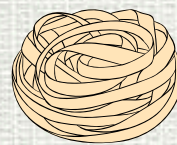
3 Pulite e tagliate le cipolline e gli asparagi a rondelle (tenendo le punte di questi ultimi intere); sciacquate il limone e con l'apposito strumento tagliate la scorza a filetti.

4 In una padella fate scaldare un filo di olio, raccogliete le cipolline e lasciatele stufare. Aggiungete il timo sfogliato, i piselli, la buccia del limone e gli asparagi. Bagnate con il brodo vegetale e lasciate cuocere. Una volta cotto, spegnete, aggiustate di sale e di pepe e aggiungete una manciata di prezzemolo fresco tritato.

5 Nel frattempo lessate al dente le tagliatelle in acqua leggermente salata, scolatele e saltatele nella padella con il condimento. Spolverizzate con abbondante parmigiano, profumate con una macinata di pepe e servite.

Tagliatelle gratinate con porri e formaggio

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 00
50 g di semola
3 uova

per il condimento
8 porri già mondati
400 g di prosciutto cotto
a fette non troppo sottili
100 g di emmentaler grattugiato
20 g di pangrattato
75 g di burro
50 g di farina
5 dl di latte parzialmente scremato
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo stendete la sfoglia a uno spessore sottile, lasciate asciugare e ricavate tante tagliatelle.

2 Scaldate un filo di olio in una casseruola e fatevi rosolare i porri tagliati a rondelle; aggiustate di sale e di pepe. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela, versatela nella casseruola con i porri, mescolate e tenete da parte.

3 Fate sciogliere 50 g di burro in una piccola casseruola, unite la farina e mescolate velocemente per ottenere una crema liscia. Aggiungete il latte, mescolate e lasciate addensare. Insaporite con sale, pepe e noce moscata.

4 Trasferite le tagliatelle con i porri in una pirofila a bordi alti e distribuitevi sopra il prosciutto tagliato a listerelle. Coprite con la besciamella e cospargete con il formaggio grattugiato e il pangrattato. Distribuite il burro restante a fiocchetti. Fate gratinare in forno a 180 °C fino a doratura; quindi sfornate, lasciate riposare qualche minuto e servite.

Tagliatelle in cocotte con uova di quaglia salame e stracchino

Ingredienti
per 4 persone

250 g di tagliatelle paglia e fieno
300 g di stracchino
150 g di salamino cacciatore
12 uova di quaglia
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Private il salamino del budello e tagliatelo a cubetti. Fate rassodare le uova in acqua bollente, quindi scolatele, passatele sotto l'acqua corrente fredda e poi sgusciatele. Tagliatele infine a fettine.

2 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele, conditele con un filo di olio, la metà dello stracchino, il salamino e le uova, e mescolate bene. Ungete 4 pirofile monoporzione con un filo di olio e distribuitevi un nido di tagliatelle.

3 Distribuite lo stracchino restante e ultimate con un filo di olio e una macinata di pepe. Infornate a 200 °C per circa 15 minuti; quindi sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Pesto di spinaci

Per rendere ancora più gustosa questa ricetta condite le tagliatelle, prima di infornarle, con un pesto di spinaci.

1 Pulite e lavate una manciata di **foglie di spinaci**. Sbollentatele in acqua bollente e leggermente salata per circa 10 secondi. Scolatele, lasciatele raffreddare e poi sgocciolatele. Tritatele grossolanamente e raccoglietele nel bicchiere del mixer.

2 Unite quindi **50 g di pinoli**, **1 spicchio di aglio** schiacciato, **6 foglie di basilico**, un pizzico di **sale** e di **pepe**, e frullate unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto cremoso. Aggiungete infine **60 g di parmigiano grattugiato** e frullate ancora.

Tagliatelle integrali con guanciale zucca e lenticchie

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
200 g di farina integrale
(più altra per spolverizzare)
150 g di farina 0
4 uova

per il condimento
250 g di zucca già mondata
150 g di lenticchie già lessate
80 g di guanciale
1/2 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia piuttosto sottile; fatela asciugare, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle. Trasferitele su un vassoio infarinato e lasciatele riposare.

3 Per il condimento: tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio e il guanciale a dadini; unite la zucca, tagliata a cubetti, e fate cuocere aggiungendo un pochino di brodo vegetale, fino a quando la zucca risulterà morbida. Salate e pepate. Unite le lenticchie lessate e lasciate insaporire per qualche minuto.

4 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e versatele nella casseruola con il condimento. Fate saltare per qualche minuto aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua di cottura della pasta. Impiattate, profumate con il prezzemolo tritato, portate in tavola e servite.

Timballini di tagliatelle
con ragù di fegatini e piselli

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliatelle secche all'uovo
300 g di polpa di pomodoro a pezzettoni
200 g di piselli già sbollentati
200 g di fegatini
200 g di carne di manzo
1 cipolla
2 scalogni
qualche foglia di salvia
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di brodo vegetale
vino aromatico
aceto bianco
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe
burro

Preparazione

1 Sciacquate i fegatini in acqua fredda con 1 cucchiaio di aceto e tamponateli con carta assorbente da cucina; con un coltellino eliminate le parti di grasso e tagliateli a pezzetti. Tritate finemente la cipolla e lo scalogno e fateli rosolare in padella con un filo di olio. Profumate con la salvia e il rosmarino, aggiungete i fegatini e la carne macinata e fate rosolare bene.

2 Sfumate con un goccio di vino, aggiungete la polpa di pomodoro, aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere per circa 30 minuti su fiamma dolce (se necessario, bagnate con il brodo caldo). Unite i piselli e fate cuocere per altri 10 minuti. A fine cottura, il sugo dovrà essere ben ristretto.

3 Lessate le tagliatelle in acqua salata, scolatele e fatele saltare in padella con il ragù (il condimento deve essere molto morbido, quindi, se necessario, aggiungete un goccio di acqua di cottura della pasta). Distribuite le tagliatelle negli stampini imburrati, pressate leggermente e spolverizzate con il parmigiano. Infornate i timballini e fateli gratinare a 160 °C per 15 minuti. Una volta pronti, sfornate e fate riposare per 5 minuti. Sformateli direttamente nei piatti da portata, cospargete con altro parmigiano e servite.

PRONTI, PARTENZA ... VIA!

FARE LA SFOGLIA IN CASA? ECCO GLI INDISPENSABILI STRUMENTI DI CUI DOTARSI PER REALIZZARLA DA SÉ. E, PER CHI HA POCO TEMPO, UN PREZIOSO ELETTRODOMESTICO CHE PREPARA L'IMPASTO IN TRE MINUTI

"Tacapasta" di **Marcato** è lo stendipasta composto da 16 braccia di policarbonato cristallino, su cui è possibile appendere la sfoglia e lasciarla asciugare. La bacchetta multiuso, inserita nella colonna centrale, può essere usata anche per tagliare la sfoglia

Il Macina Erbe "2 in 1" è lo strumento ideale per tritare le più svariate erbe aromatiche a foglia e arricchire i vostri impasti. Di **Microplane**

Un pratico grembiule con tasche, asciuga piatti, guanti da forno e presine in cotone. Per essere sempre impeccabili anche in cucina. Di **Maiuguali**

Per pesare con precisione gli ingredienti, è indispensabile "Classic", la bilancia da cucina dal sapore vintage di **Maiuguali**

Per realizzare sfoglia di pasta fresca della larghezza desiderata, ecco il rullo tagliapasta di **Tescoma**

Matterello in acciaio inox della linea "I Genietti", con incise le misure per stendere perfettamente la pasta fresca. Di **Ipac**

Il pratico dispenser spargi farina consente di "spruzzare" il piano di lavoro e lavorare comodamente la sfoglia. Della linea "I Genietti" di **Ipac**

E se non vi va di fare il lavoro più duro, ci pensa "Pasta Mixer", la nuova impastatrice di **Marcato**, che, con gli attrezzi acquistabili separatamente, è in grado di realizzare vari formati di sfoglia e di preparare un impasto perfetto in soli 3 minuti. Disponibile da maggio

La macchina per la pasta di **Tescoma** è un classico intramontabile per preparare in casa la pasta fresca. Provvista di un robusto morsetto per fissarla al piano di lavoro, è prodotta in acciaio inossidabile di alta qualità.

Pappardelle

- Mezze pappardelle al grana e asparagi verdi
- Pappardelle al cacao con ragù di lepre
- Pappardelle al caffè con crema di gorgonzola e noci
- Pappardelle al cinghiale
- Pappardelle al parmigiano con verza cotechino tartufo e crescenza
- Pappardelle al ragù di anatra e porri profumati al tartufo
- Pappardelle al timo con straccetti di pollo e pecorino
- Pappardelle alla borragine con ragù di funghi
- Pappardelle alla crema di baccalà con porcini croccanti
- Pappardelle alla rapa rossa con gamberi e crema di caprino
- Pappardelle alle erbe miste con prosciutto e zucchine
- Pappardelle con crema di zafferano e fiori di zucca
- Pappardelle con fave di cacao pecorino e patate
- Pappardelle con funghi speck e patate in cesto di brisée
- Pappardelle con gallinella di mare al timo
- Pappardelle con pesto di fave provolone e guanciale croccante
- Pappardelle con ragù della fattoria
- Pappardelle con sugo di lepre e zucca
- Pappardelle di avena con anatra al profumo di arancia
- Pappardelle integrali alla crescenza con taccole e peperoni
- Timballini di pappardelle ai cereali con ragù bianco e bietole
- Timballini di pappardelle salsiccia e carciofi

Mezze pappardelle al grana e asparagi verdi

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
150 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
150 g di semola
100 g di grana
4 uova

per il condimento
100 g di grana a scaglie
300 g di asparagi verdi
1/2 cipolla
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Preparate la pasta: fate la classica fontana con le farine miscelate; unite al centro le uova e il grana, grattugiato finemente, e mescolate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, con un matterello o con l'apposita macchina tirate la sfoglia a uno spessore di 2-3 mm. Ripiegate più volte la sfoglia su se stessa e ricavate tante pappardelle; quindi tagliatele alla lunghezza di 4 cm circa. Man mano che le preparate, trasferitele su un vassoio infarinato.

3 Sciacquate gli asparagi, mondateli, tenendo intere le punte, e tagliateli a rondelle; in una casseruola fate appassire la cipolla tritata finemente con un filo di olio. Unite le rondelle di asparagi (tenete da parte le punte) e fatele cuocere per una decina di minuti. Regolate di sale.

4 Mettete le scaglie di grana in forno a microonde per qualche minuto, quindi fatele raffreddare e poi sbriciolatele. Lessate le mezze pappardelle in acqua bollente e salata, scolatele al dente e trasferitele nella casseruola con gli asparagi. Impiattate, guarnite con le scaglie croccanti di grana e le punte degli asparagi tenute da parte, e servite.

Pappardelle al cacao
con ragù di lepre

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
200 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
30 g di cacao
4 uova

per il ragù
300 g di polpa di lepre
100 g di polpa di manzo
1 l di vino rosso
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
2 chiodi di garofano
30 g di guanciale
2 salsicce
2 cipolle
2 spicchi di aglio
2 foglie di alloro
1 ciuffo di prezzemolo
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: disponete le farine e il cacao a fontana sulla spianatoia, rompete le uova al centro e impastate fino a ottenere un composto liscio. Formate una palla, coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, lasciandola un po' spessa; fatela asciugare, quindi arrotolatela su se stessa e con un coltello ricavate tante pappardelle larghe circa 2 cm. Formate tanti nidi di pasta e trasferiteli su un vassoio cosparso di semola.

2 Per il condimento: la sera precedente fate marinare la polpa di lepre e la polpa di manzo in 1/2 l di vino con i chiodi di garofano e la carota, 1 cipolla e la costa di sedano, mondate e tagliate a dadini. Il giorno dopo fate scaldare un filo di olio in un tegame; unite l'aglio e la cipolla rimasta, tritati, e il guanciale, tagliato a striscioline, e fate rosolare.

3 Aggiungete le salsicce sbriciolate e le carni marinate, ben scolate e tagliate a cubetti, e fate rosolare a fuoco vivace, mescolando continuamente. Sfumate con il vino rimasto e profumate con l'alloro e il prezzemolo tritato. Bagnate con il brodo vegetale, salate, pepate e fate cuocere per 1 ora e mezza. Lessate le pappardelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele e fatele saltare in padella con il ragù. Impiattate, guarnite con qualche fogliolina di prezzemolo e servite.

Pappardelle al caffè
con crema di gorgonzola e noci

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
150 g di farina 00
150 g di semola rimacinata
2 uova
1 tazzina di caffè
sale

per il condimento
100 g di gorgonzola
100 g di gherigli di noce
2 cucchiai di panna fresca
1 ciuffo di salvia
burro
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova, il caffè e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tante strisce larghe circa 2 cm. Preparate il condimento. In una padella fate sciogliere il gorgonzola con una noce di burro; aggiungete 80 g di gherigli di noce, sbriciolati, e la panna, e fate cuocere per una decina di minuti. Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.

3 Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele al dente e trasferitele nella padella con il condimento. Mantecate per 1-2 minuti, quindi impiattate, guarnite con i gherigli di noce rimanenti, sbriciolati, e qualche fogliolina di salvia. Portate in tavola e servite.

Pappardelle al cinghiale

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
350 g di farina 00
150 g di farina di castagne
4 uova di anatra
olio extravergine di oliva
sale

per la marinatura
500 g di polpa di cinghiale
1 l di vino rosso
odori misti (cipolla, carota, sedano)
qualche foglia di alloro
3 chiodi di garofano
3 bacche di ginepro

per il ragù
1 tubetto di concentrato di pomodoro
odori misti (cipolla, carota, sedano)
1/2 l di vino rosso
1 l di brodo vegetale bollente
qualche foglia di salvia
1 peperoncino
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

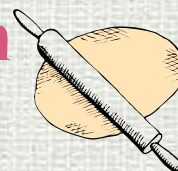
Preparazione

1 Per la marinatura: il giorno precedente raccogliete la carne in una ciotola. Aggiungete gli odori, mondati e tagliati a tocchetti, le spezie, le erbe e il vino, e lasciate marinare in frigorifero.

2 Per la pasta: miscelate le farine, fate la classica fontana sulla spianatoia e rompete al centro le uova; aggiungete un pizzico di sale e iniziate a lavorare, fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

3 Per il ragù: tritate gli odori, raccoglieteli in un tegame e fateli rosolare con 2 cucchiai di olio. Unite il peperoncino e salate. Scolate la carne dalla marinatura e tagliatela a tocchetti; uniteli nel tegame con gli odori e fateli dorare per una decina di minuti, mescolando in continuazione. Aggiungete il vino e fate evaporare. Unite qualche mestolo di brodo bollente, la salvia e il concentrato di pomodoro, e fate cuocere per un'ora e mezza.

4 Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile, arrotolatela e con un coltello ricavate le pappardelle. Portate a ebollizione una pentola piena di acqua, aggiungete una manciata di sale, un filo di olio e fate cuocere le pappardelle. Scolate la pasta, conditela con il ragù, spolverizzate con il parmigiano e servite.

Pappardelle al parmigiano con verza cotechino tartufo e crescenza

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
150 g di farina 0
150 g di semola
(più altra per spolverizzare)
100 g di parmigiano grattugiato
4 uova

per il condimento
300 g di verza
300 g di cotechino
200 g di crescenza
30 g di tartufo nero
2 dl di panna fresca
1/2 bicchiere di vino bianco
1 scalogno
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: disponete le farine e il parmigiano a fontana, rompete al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia sottile; fatela asciugare, arrotolatela su se stessa e con un coltello ben affilato ricavate le pappardelle. Formate quindi tanti nidi di pasta e trasferiteli su un vassoio cosparso di semola.

3 Preparate il condimento. Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un filo di olio; unite il cotechino, tagliato a cubetti, fate rosolare e poi sfumate con il vino; aggiungete la verza, tagliata a striscioline sottili, salate, pepate e bagnate con un po' di brodo vegetale. Incoperchiate e fate cuocere per 15-20 minuti.

4 Pulite il tartufo e tagliatelo a lamelle. Unite la panna e la crescenza alla salsa e fate cuocere per qualche minuto. Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele al dente e unitele al condimento. Fatele saltare in padella 1-2 minuti, cospargete con il tartufo a lamelle e servite.

Pappardelle al ragù di anatra e porri profumati al tartufo

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
400 g di farina 00
4 uova
1 cucchiaio di olio di semi

per il ragù
500 g di petto di anatra
40 g di burro tartufato
2 porri
1 carota
1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
1 bicchiere di vino bianco
1 foglia di alloro
brodo
farina
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la sfoglia: setacciate la farina sulla spianatoia. Fate la classica fontana, unite al centro le uova e l'olio di semi, e lavorate fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Dategli forma di palla, avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora.

2 Macinate il petto di anatra oppure tagliatelo al coltello. Mondate e tritate il sedano e la carota; pulite i porri e fateli a fettine sottili (tagliate a becco di clarino); raccogliete gli odori in padella e fateli soffriggere con l'aglio schiacciato e un filo di olio. Aggiungete la carne di anatra e fatela rosolare per bene.

3 Sfumate con il vino bianco, aggiungete un cucchiaio di farina, stemperate bene e profumate con l'alloro, quindi diluite con il brodo e fate cuocere per circa 40 minuti fino a ottenere una salsina densa.

4 Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta a una sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa e con un coltello affilato ricavate tante pappardelle. Lessatele in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele al dente e versatele in padella con il ragù. Mantecate con il burro tartufato, impiattate e servite.

Pappardelle al timo
con straccetti di pollo e pecorino

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
300 g di farina 00
50 g di semola
4 uova
2 cucchiai di foglie di timo fresche

per il condimento
1 petto di pollo
100 g di pomodorini pendolini
o pachino
2 scalogni
1/2 bicchiere di vino bianco
1 rametto di timo
1 rametto di salvia
1 rametto di rosmarino
pecorino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: setacciate le farine sulla spianatoia, fate la classica fontana, rompete al centro le uova, aggiungete le foglie di timo e lavorate, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Dategli forma di palla, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Nel frattempo tritate finemente gli scalogni e fateli rosolare in una padella con 2-3 cucchiai di olio. Tagliate il petto di pollo a listerelle e unitele agli scalogni. Aggiustate di sale e di pepe; sfumate con il vino bianco e unite i pomodorini, lavati, tagliati in quattro e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione. Profumate con un trito di timo, salvia e rosmarino, incoperchiate e lasciate cuocere.

3 Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia sottile; arrotolatela su se stessa e con un coltello ricavate tante pappardelle. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata; scolatela al dente, versatela nella padella con il condimento e mescolate. Impiattate, condite con il pecorino a scagliette e servite.

Pappardelle alla borragine con ragù di funghi

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
100 g di semola
300 g di foglie di borragine
3 uova
sale

per il ragù
500 g di funghi misti
2 spicchi di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
pecorino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: pulite le foglie di borragine e lessatele in acqua bollente e leggermente salata. Scolatele, raccoglietele nel bicchiere del mixer, unite le uova e frullate bene. Miscelate le farine e fate la classica fontana. Unite al centro il composto di uova e borragine e un pizzico di sale, e lavorate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

2 Dategli la forma di palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile (lasciatela leggermente sostenuta), fatela asciugare, arrotolatela su se stessa e con un coltello ricavate tante pappardelle.

3 Preparate il ragù: pulite i funghi e tagliateli grossolanamente. Fate rosolare l'aglio in camicia con un filo di olio, unite i funghi e saltateli velocemente su fiamma vivace. Regolate di sale e di pepe, e spolverizzate con il prezzemolo tritato. Lessate le pappardelle in acqua bollente e leggermente salata, scolatele, versatele in padella con il ragù e fatele insaporire. Impiattate, condite con il pecorino a scagliette, portate in tavola e servite.

Pappardelle alla crema di baccalà con porcini croccanti

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova

per il condimento
800 g di baccalà già ammollato
300 g di porcini
2 spicchi di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
2 cucchiai di farina
1 bicchiere di latte
1 rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: disponete le farine a fontana, rompete le uova al centro e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico; coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, arrotolatela su se stessa e ricavate tante pappardelle.

2 Eliminate la pelle del baccalà e lessatelo in poca acqua finché non diventa tenero; lasciatelo intiepidire, pulitelo, filtrate l'acqua di cottura e tenetela da parte. Mettete il baccalà a pezzetti nel bicchiere di un mixer e frullate unendo a filo 100 g di olio; profumate con 1 spicchio di aglio e il prezzemolo tritati finemente. Aggiustate di sale e di pepe, versate il latte e frullate ancora.

3 In una padella scaldate 4 cucchiai di olio, unite 1 spicchio di aglio in camicia e la farina; fate tostare leggermente, mescolando, e aggiungete la crema di baccalà. Amalgamate, versate qualche mestolo dell'acqua di cottura del baccalà, fate sobbollire per qualche minuto, aggiustate di sale e profumate con una macinata di pepe.

4 Pulite i porcini, tagliateli a lamelle e fateli saltare in padella con un filo di olio e un rametto di timo. Lessate le pappardelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e versatele in un piatto da portata. Condite con la crema di baccalà e i porcini, e servite.

Pappardelle alla rapa rossa con gamberi e crema di caprino

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
150 g di semola
100 g di farina 0
80 g di rapa rossa già lessata
2 uova
1 tuorlo

per la bisque
teste e carapaci dei gamberi
3 pomodorini
1 cipolla
1 rametto di timo
cognac
olio extravergine di oliva

per il condimento
400 g di gamberi già puliti
300 g di formaggio caprino
10 pomodorini
1 scalogno
qualche rametto di timo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: frullate le uova e la rapa; disponete le farine a fontana sulla spianatoia, unite al centro il composto di uova e rapa e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, arrotolatela su se stessa e ricavate tante pappardelle.

2 Per la bisque: tritate la cipolla e fatela rosolare in un tegame con un filo di olio; unite le teste e i carapaci dei gamberi, tostate e fiammeggiate con il cognac. Unite i pomodorini tagliati in quattro e il timo, coprite con acqua fredda e, una volta raggiunto il bollore, fate cuocere per 30 minuti, schiumando spesso. Filtrate, schiacciando bene i gusci nello schiacciapatate, e tenete da parte.

3 Per il condimento: fate rosolare lo scalogno tritato in una padella con un filo di olio; unite i pomodorini a dadini e i gamberi tagliati a metà, e lasciate insaporire per qualche minuto. Portate a cottura aggiungendo un po' di bisque e il timo. Lavorate il caprino con un po' di bisque in una ciotola. Lessate le pappardelle in acqua salata, scolatele al dente, e padellatele per pochi minuti nel condimento. Unite la crema al caprino, impiattate e servite.

Pappardelle alle erbe miste
con prosciutto e zucchine

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
350 g di farina 00
125 g di semola
5 tuorli
2 uova
50 g di erbe aromatiche miste
(timo, maggiorana, basilico,
erba cipollina, prezzemolo)

per il condimento
200 g di prosciutto cotto
1 scalogno
2 zucchine
1 bustina di zafferano
1/4 di panna fresca
burro
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: setacciate le farine sulla spianatoia, fate la classica fontana, rompete al centro le uova, aggiungete i tuorli e le erbe aromatiche e lavorate, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Dategli la forma di palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Nel frattempo tritate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con una noce di burro. Spuntate e sciacquate le zucchine, tagliatele a rondelle e unitele allo scalogno. Aggiustate di sale e di pepe.

3 Lasciate cuocere le zucchine per qualche minuto, aggiungete il prosciutto cotto, tagliato a listerelle, e fate insaporire. Unite la panna, mescolate e spegnete.

4 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile; arrotolatela su se stessa e con un coltello ricavate tante pappardelle. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e saltatela in padella con il condimento. Profumate con lo zafferano, spolverizzate con il parmigiano grattugiato, impiattate e servite.

Pappardelle con crema di zafferano e fiori di zucca

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
150 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
2 uova
1 tuorlo

per il condimento
250 ml di panna fresca
60 g di prosciutto cotto
6 fiori di zucca
2 pomodori
1 scalogno
1 zucchina
1 limone
pistilli di zafferano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine sulla spianatoia, fate la classica fontana, unite al centro le uova e il tuorlo e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile e, con l'aiuto di una rotella zigrinata, ricavate tante pappardelle larghe circa 3 cm. Formate tanti nidi di pasta e trasferiteli su un vassoio cosparso di semola.

3 Per il condimento: tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un filo di olio; unite la zucchina, tagliata a cubetti, salate, pepate e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiungete la panna, i pistilli di zafferano, stemperati in un goccio di acqua calda, e i fiori di zucca, puliti e tagliati a julienne; fate ridurre per qualche minuto, quindi spegnete e tenete da parte.

4 Tagliate il prosciutto a striscioline e unitele al composto. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e fatela saltare in padella con la salsa. Impiattate, cospargete con il pecorino e la scorza di limone grattugiata, guarnite con i pomodori a dadini e servite.

Pappardelle con fave di cacao pecorino e patate

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di fave di cacao
3 uova

per il condimento
250 g di panna da cucina
100 g di pecorino grattugiato
80 g di pinoli già pelati
1/2 l di latte
2 patate
2 scalogni
burro

Preparazione

1 Frullate le fave di cacao, miscelatele con la farina e fate la classica fontana. Unite le uova al centro e impastate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Date forma di palla, avvolgetela con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Con il matterello tirate la pasta in una sfoglia sottile. Fatela asciugare leggermente e con la rotella zigrinata ricavate le pappardelle. Preparate il condimento. Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti. Fate rosolare gli scalogni tritati con una noce di burro e unite i dadini di patata. Versate il latte e la panna e lasciate cuocere.

3 Quando le patate saranno ben morbide, spegnete, unite il pecorino e frullate con il mixer a immersione. Tostate i pinoli in forno o in una padella antiaderente per pochi minuti. Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele, versatele in padella con la crema di pecorino e fatele insaporire. Impiattate, guarnite con i pinoli e servite.

Pappardelle con funghi speck e patate in cesto di brisée

Ingredienti
per 6 persone

450 g di pappardelle secche all'uovo

per la brisée al formaggio
500 g di farina 0
250 g di burro
100 g di grana grattugiato
50 g di zucchero
2 tuorli
1 uovo

per il condimento
400 g di funghi misti già puliti
150 g di speck
2 patate
200 g di zucca già mondata
250 ml di panna fresca
1 scalogno
timo
grana grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la brisée: in una ciotola amalgamate il burro morbido con lo zucchero, le uova e il grana; disponete la farina a fontana sulla spianatoia, versate il composto al centro e impastate velocemente. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e fate riposare in frigo per almeno mezz'ora.

2 Per il condimento: sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e scottatele in acqua bollente salata. Tritate lo scalogno e fatelo rosolare in padella con un filo di olio e con un rametto di timo. Unite lo speck a striscioline e fatelo rosolare. Aggiungete la zucca tagliata a cubetti e i funghi tagliati a lamelle sottili; salate, pepate e fate saltare velocemente su fiamma vivace. Unite la panna e le patate e fate cuocere per qualche minuto. Aggiustate di sale e di pepe.

3 Tirate la pasta brisée, rivestite uno stampo e bucherellate il fondo con una forchetta. Coprite con un foglio di carta forno e coprite con i legumi secchi; infornate a180 °C per circa mezz'ora. Sfornate e tenete da parte.

4 Lessate le pappardelle, scolatele al dente e versatele nella padella della salsa; saltatele velocemente (il fondo dovrà essere abbastanza liquido) e trasferitele nello stampo di pasta brisée. Spolverizzate con il grana e fate gratinare in forno per 15 minuti. Sfornate e servite.

Pappardelle con gallinella di mare al timo

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
400 g di farina 00
(più altra per la spianatoia)
4 uova
olio di semi di arachide

per il condimento
1 gallinella di mare da circa 1 kg
300 g di pomodorini ciliegino
1 scalogno
1 peperoncino
1 bicchiere di vino bianco
3 rametti di timo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con un foglio di pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile e, con l'aiuto di una rotella zigrinata, ricavate tante pappardelle larghe circa 2 cm. Formate tanti nidi di pasta e trasferiteli su un vassoio cosparso di farina.

3 Sfilettate la gallinella di mare. Scaldate un filo di olio in padella, unite lo scalogno tritato e il peperoncino e fate soffriggere. Unite i filetti di pesce, sfumate con il vino e aggiungete i pomodorini tagliati a metà e privati dei semi e dell'acqua di vegetazione. Profumate con il timo sfogliato e regolate di sale e di pepe.

4 Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il condimento. Fate saltare per un minuto, spegnete e impiattate. Portate in tavola e servite.

Pappardelle con pesto di fave provolone e guanciale croccante

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova

per il pesto di fave
1 kg di fave fresche
4 cucchiai di provolone
piccante grattugiato
4 fette di guanciale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: disponete le farine a fontana, rompete al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico; coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, arrotolatela su se stessa e ricavate pappardelle larghe circa 2 cm. Formate tanti nidi di pasta e trasferiteli su un vassoio cosparso di semola.

3 Sgranate le fave e scottatele in acqua bollente e salata per appena tre minuti, quindi passatele sotto il getto dell'acqua fredda e privatele della pellicina; raccoglietele nel bicchiere del mixer, aggiungete il provolone e sei cucchiai di olio, e frullate fino a ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Regolate di sale e di pepe.

4 Scaldate una padella antiaderente, disponete le fette di guanciale e fatele rosolare bene da entrambi i lati. Levate e tenete da parte. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e conditela con il pesto di fave. Impiattate, guarnite con una fettina di guanciale croccante e servite.

Pappardelle con ragù della fattoria

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova

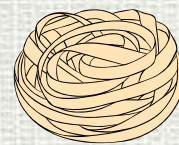
per il ragù
700 g di germano (o anatra)
600 g di piccione
400 g di faraona
4 cipolle rosse
3 coste di sedano
3 carote
qualche rametto di salvia
e rosmarino
2 bicchieri di vino rosso
olio extravergine di oliva
pepe
sale rosa dell'Himalaya

Preparazione

1 Per la pasta: disponete le farine a fontana, rompete al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico; copri-te con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, ricavate tante pappardelle larghe circa 2 cm e trasferitele man mano su un vassoio cosparso di semola.

2 Mondate e tritate gli odori e le erbe aromatiche; in una casseruola scaldate un filo di olio, aggiungete metà odori e fate appassire; unite la carne, tagliata a pezzi, e fate rosolare bene il tutto. Regolate di sale e di pepe, sfumate con un bicchiere di vino e fate asciugare per pochi minuti. Togliete dal fuoco e fate raffreddare, quindi disossate la carne e battetela al coltello.

3 Nella stessa casseruola scaldate un altro filo di olio; aggiungete gli odori restanti e fate appassire. Unite la carne battuta al coltello e fate rosolare nuovamente. Aggiustate di sale e di pepe, bagnate con il vino restante e fate evaporare. Aggiungete un po' di acqua e fate sobbollire a fuoco lento per circa 30 minuti. Spegnete e tenete da parte. Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele al dente, conditele con il ragù, impiattate e servite.

Pappardelle
con sugo di lepre e zucca

Ingredienti
per 6 persone

300 g di pappardelle secche all'uovo
600 g di polpa di lepre
300 g di polpa di zucca già pulita
150 g di fegatini
1 salsiccia
1 costa di sedano
1 carota
1 spicchio di aglio
1 cipolla
2 rametti di rosmarino
1 bicchiere di Chianti
brodo di carne
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Pulite i fegatini e spellate e sgranate la salsiccia. Tagliate a coltello il più sottilmente possibile la polpa di lepre. Mondate e tritate la carota, il sedano e la cipolla, quindi fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio.

2 Aggiungete le carni preparate al soffritto e fate rosolare; profumate con 1 rametto di rosmarino, tritato, bagnate con il bicchiere di vino e lasciate evaporare. Unite un mestolo di brodo bollente, mescolate e fate restringere fino a ottenere un sugo della giusta densità.

3 Scaldate un filo di olio in un'altra casseruola con lo spicchio di aglio in camicia, schiacciato, e il rametto di rosmarino rimasto. Eliminate aglio e rosmarino, aggiungete la polpa di zucca, tagliata a cubetti, e lasciate insaporire. Bagnate con un po' di brodo bollente e fate cuocere finché la zucca risulterà morbida, ma non sfatta. Al termine, aggiungetela al sugo di lepre.

4 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Scolatela bene al dente, conditela con il sugo preparato, impiattate e servite.

Pappardelle di avena con anatra al profumo di arancia

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
200 g di farina 0
100 g di farina di avena
50 g di semola
(più altra per spolverizzare)
4 uova

per il condimento
250 g di polpa di anatra
con i suoi fegatini
50 g di pancetta affumicata
1 costa di sedano
1 carota
1 spicchio di aglio
1/2 cipolla
alloro
qualche rametto di timo
1 ciuffo di prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco
2 arance
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: disponete le farine a fontana, rompete le uova al centro e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, ricavate tante pappardelle larghe circa 2 cm e trasferitele man mano su un vassoio cosparso di semola.

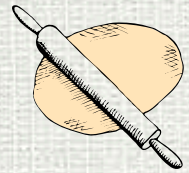
2 Per il condimento: in una casseruola fate rosolare un trito di carota, sedano, cipolla e aglio con un filo di olio e la pancetta a dadini. Aggiungete la polpa di anatra, tagliata a cubetti, e fatela dorare, mescolando in continuazione.

3 Aggiungete i fegatini di anatra, tagliati a dadini, e fateli rosolare. Sfumate con il vino, regolate di sale e profumate con l'alloro, il timo e il prezzemolo tritati. Bagnate con il brodo e lasciate cuocere per un'ora a fiamma bassa.

4 Sciacquate bene le arance e togliete la scorza con l'aiuto di un pelapatate. Tagliatela a julienne e sbianchitela per due volte in acqua bollente. Lessate le pappardelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e saltatele in padella con il condimento. Spolverizzate con le scorze di arancia e servite.

Pappardelle integrali alla crescenza con taccole e peperoni

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
200 g di farina 00
200 g di farina integrale
4 uova
sale

per il condimento
300 g di crescenza
200 g di taccole
30 g di pistacchi già sgusciati
30 g di burro
2 peperoni rossi
1 bicchiere di panna
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e disponetele a fontana. Unite al centro le uova e un pizzico di sale, e lavorate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Nel frattempo lessate le taccole in acqua leggermente salata, scolatele, fatele raffreddare e tagliatele a losanghe. Mondate i peperoni, tagliateli a julienne e fateli rosolare in padella con il burro; unite la panna, le taccole e la crescenza, e lasciate amalgamare. Regolate di sale e di pepe.

3 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, arrotolatela su se stessa e con un coltello ricavate tante pappardelle larghe circa 2 cm. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e trasferitela in padella con il condimento. Mantecate con la salsa e guarnite con i pistacchi; impiattate, portate in tavola e servite.

Timballini di pappardelle ai cereali
con ragù bianco e bietole

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
80 g di farina integrale
80 g di farina di farro
50 g di semola
50 g di farina di avena
3 uova

per il ragù
300 g di carni bianche a cubetti
(vitello, tacchino e pollo)
100 g di odori a cubetti
(sedano, carota e cipolla)
50 g di pancetta a cubetti
250 g di panna
1 mazzo di bietole
vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
burro

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e disponetele a fontana, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia a uno spessore sottile, arrotolatela su se stessa e ricavate tante pappardelle.

2 Per il ragù: in una padella fate appassire gli odori con un filo di olio; unite la pancetta e le carni e fatele rosolare bene. Sfumate con un goccio di vino e fate cuocere per circa 30 minuti unendo, se necessario, un pochino di brodo vegetale. Aggiustate di sale e di pepe.

3 Sciacquate le bietole, mondatele e sbollentate velocemente le foglie in acqua bollente. Scolatele e fatele raffreddare in acqua e ghiaccio, quindi asciugatele con un canovaccio. Imburrate gli stampini a ciambellina e rivestiteli con le foglie di bietola.

4 Lessate le pappardelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e fatele saltare in padella con metà ragù e la panna (il condimento dovrà rimanere morbido). Distribuite le pappardelle negli stampini, pressate leggermente e infornate a 160 °C per circa 15 minuti. Una volta cotti, sfornate e lasciate intiepidire. Distribuite nei piatti il ragù restante, adagiate sopra i timballini e servite.

Timballini di pappardelle salsiccia e carciofi

Ingredienti
per 4 persone

per la *pasta*
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per il condimento
4 salsicce
2 carciofi
pecorino grattugiato
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di panna
1/2 bicchiere di latte
vino bianco
qualche rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
burro

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, fatela asciugare leggermente e con una rotella zigrinata ricavate tante pappardelle.

2 Per il condimento: pulite i carciofi, ricavate i cuori e tagliateli a striscioline sottili. In una padella fate imbiondire l'aglio con un filo di olio e il rametto di rosmarino; unite i carciofi, le salsicce, spellate e sgranate, e fate rosolare. Salate, pepate, sfumate con un goccio di vino e lasciate cuocere fino a quando il vino sarà evaporato.

3 A questo punto aggiungete il latte e la panna e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatele al dente e fatele saltare in padella con il condimento e 80 g di pecorino grattugiato.

4 Imburrate gli stampini, distribuitevi le pappardelle, pressate leggermente e infornate a 170 °C per circa 15 minuti. Una volta cotte, sfornate e fate leggermente intiepidire. Sformate i timballini, spolverizzate con il pecorino, decorate con il rosmarino e servite.

Scolapasta salvaspazio estensibile che si adatta a pentole di diverso diametro (da 16 a 24 cm). Sottile e compatto, si allarga o restringe con un semplice gesto. Della linea "I Genietti" di **Ipac**

Una volta cotta al dente, la pasta va immediatamente scolata. "Spin&Drain" dei **Fratelli Guzzini** è quello che fa al caso vostro

BUTTA LA PASTA!

PENTOLE REALIZZATE "AD HOC", ROBOT DA CUCINA, TIMER E TANTI STRUMENTI UTILI PER PREPARARE IL VOSTRO PRIMO PIATTO PREFERITO

Pentola in acciaio con fondo termodiffusore, cestello e coperchio con pomolo e fumaiolo: "Pasta Set" è l'innovativo utensile multiuso ideale per cuocere la pasta, ma anche per cotture al vapore o per scongelare. Di **Alessi**

Impasta, cuoce… fa tutto lui! "Cooking Chef" è un prezioso alleato in cucina. Di **Kenwood**

Pentola per cucinare la pasta e padella fonda per farla "saltare" con il condimento preferito. Entrambe in acciaio inossidabile. Di **Mauviel**

"Robot Cook Expert" è l'ultima novità di **Magimix**. Prepara e cucina dall'antipasto al dessert e cuoce anche su piastra a induzione da 30° a 140° C.

Perfette per la pasta, le pentole di **Wald** (collezione Sapore & Benessere) cuociono in maniera naturale ogni alimento e sono adatte a ogni tipo di cottura: gas, piastra elettrica, microonde...

Utilissima per assaggiare la pasta in cottura, la pinza di **Zak!designs** è perfetta anche per servirla in tavola

Se sia nato prima l'uovo o la gallina non ci è dato saperlo, ma una certezza l'abbiamo: la pasta va mangiata al dente! Per evitare di passare la cottura munitevi di questi simpatici timer di **Maiuguali**

Per assaggiare la pasta in cottura, e prelevarla una volta cotta, ecco i forchettoni "Intempera" (con manico in poliossimetilene arricchito di fibra di vetro) e "Parallele" (con manico in legno di faggio). Di **Opinel**

Spaghetti alla chitarra e tonnarelli

- Spaghetti alla chitarra con ragù bianco d'agnello e zafferano dell'Aquila
- Spaghetti alla chitarra al farro con crudaiola di verdure
- Spaghetti alla chitarra al pesto rosso
- Spaghetti alla chitarra con cicale di mare
- Spaghetti alla chitarra con melanzane e pinoli
- Spaghetti alla chitarra con pesto di fave e pecorino
- Spaghetti alla chitarra con scampi e zucchine
- Spaghetti alla chitarra con uva e gorgonzola
- Spaghetti alla chitarra con vongole ceci broccoletti e pecorino
- Timballini di spaghetti alla chitarra al nero con seppia e verdurine
- Timballini di spaghetti alla chitarra con prosciutto crudo e funghi
- Tonnarelli al limone e bottarga
- Tonnarelli al tartufo nero
- Tonnarelli allo zafferano con gorgonzola noci e radicchio
- Tonnarelli cacio e pepe con cuore di carciofi

Spaghetti alla chitarra con ragù bianco d'agnello e zafferano dell'Aquila

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
100 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
100 g di semola rimacinata
2 uova

per il condimento
200 g di agnello disossato
1 spicchio di aglio
1 cipolla
qualche rametto di rosmarino e timo
zafferano dell'Aquila
pecorino
vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana; unite al centro le uova e lavorate fino a ottenere un composto morbido ed elastico. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Con un matterello tirate la sfoglia e adagiatela sulla chitarra, quindi passate sopra il matterello e ricavate tanti spaghetti. Toglieteli e allargateli su un vassoio infarinato.

2 Per il condimento: in una padella fate soffriggere l'aglio e la cipolla, tritata, con un filo di olio; unite l'agnello, tagliato a dadini, profumate con il timo e il rosmarino, e fate rosolare. Sfumate con un goccio di vino, bagnate con un mestolo di brodo caldo, in cui avrete stemperato qualche pistillo di zafferano, e fate cuocere per circa 40 minuti a fuoco lento. Regolate infine di sale.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente e fatela saltare in padella con il condimento. Spolverizzate con il pecorino e mantecate per 1 minuto. Impiattate, guarnite con qualche pistillo di zafferano e servite.

Spaghetti alla chitarra al farro con crudaiola di verdure

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
200 g di farina di farro
200 g di farina di semola
5 uova
sale

per il condimento
200 g di pomodorini
80 g di pecorino romano
1 zucchina
1 melanzana
1 peperone rosso
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e fate la classica fontana; unite al centro le uova, un pizzico di sale e lavorate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Per il condimento: sciacquate e spuntate la melanzana e la zucchina; tagliatele a fette, grigliatele su una piastra ben calda e tenete da parte. Sciacquate il peperone e fatelo abbrustolire sotto il grill del forno; mettetelo in una busta del pane e fatelo raffreddare. Pelatelo, eliminate semi e coste bianche interne e tagliatelo a listerelle.

3 Sciacquate i pomodorini e tagliateli in quattro; raccogliete tutte le verdure in una ciotola, condite con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe, e il basilico tritato. Trascorso il tempo di attesa, tirate la sfoglia, quindi passatela sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere gli spaghetti.

4 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e versateli nella ciotola con le verdure; mescolate accuratamente, cospargete con il pecorino a scaglie, portate in tavola e servite.

Spaghetti alla chitarra al pesto rosso

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
3 pomodori
2 cucchiai di pomodorini secchi sott'olio
30 g di capperi
70 g di mandorle già sgusciate
40 g di pinoli già pelati
1 ciuffo di basilico
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
zucchero
pecorino in scaglie
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare almeno mezz'ora. Tirate quindi la pasta in una sfoglia leggermente spessa; adagiate la sfoglia sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere i classici spaghetti.

2 Tritate grossolanamente mandorle e pinoli, fateli tostare in una padella e teneteli da parte. In un'altra padella fate rosolare lo spicchio di aglio con un filo di olio. Lavate i pomodori, tagliateli a pezzetti e privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione; togliete l'aglio dalla padella, mettete i pomodori e fate cuocere per circa 2 minuti.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Versate nella padella 1 mestolo di acqua di cottura e 1/2 cucchiaino di zucchero, e fate cuocere per altri 5 minuti; aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata, i capperi, i pomodorini sott'olio, scolati e tagliati a listerelle, e un pizzico di peperoncino, e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiustate di sale e di pepe.

4 Scolate la pasta al dente, tenendo da parte l'acqua di cottura, e versatela in padella. Fate saltare per 1 minuto aggiungendo un po' di acqua di cottura. Completate con le mandorle e i pinoli tostati, e impiattate. Guarnite con le foglioline di basilico e qualche scaglia di pecorino, e servite.

Spaghetti alla chitarra con cicale di mare

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
400 g di cicale di mare
400 g di vongole veraci già spurgate
200 g di passata di pomodoro
2 spicchi di aglio
1 cucchiaio di aceto di vino
1 ciuffo di prezzemolo
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa; adagiate la sfoglia sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere i classici spaghetti.

2 Con l'aiuto di un paio di forbici sgusciate le cicale di mare e tagliatele a pezzetti di circa 2 cm. In un tegame fate soffriggere 1 spicchio di aglio con un filo di olio; profumate con il prezzemolo tritato, sfumate con l'aceto, unite le cicale di mare e fate insaporire brevemente. A questo punto aggiungete la passata di pomodoro, incoperchiate e fate cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti.

3 Nel frattempo in una padella fate rosolare l'aglio restante con un filo di olio; unite le vongole veraci, profumate con altro prezzemolo, sfumate con un goccio di vino bianco e fate aprire i molluschi su fiamma vivace.

4 Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente e versatela nel tegame con le cicale. Unite le vongole, il loro liquido di cottura filtrato e fate saltare brevemente. Impiattate, profumate con altro prezzemolo tritato e servite.

Spaghetti alla chitarra con melanzane e pinoli

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
3 melanzane
60 g di pinoli già pelati
50 g di uvetta già ammollata
1 ciuffo di basilico
1 ciuffo di maggiorana
pane secco
parmigiano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora; quindi tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa, adagiatela sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere gli spaghetti.

2 Sciacquate le melanzane, tagliatele a metà e disponetele in una teglia praticando dei tagli obliqui sulla polpa; condite con un filo di olio, un pizzico di sale e pepe, e un po' di maggiorana tritata. Infornate a 180 °C e fate cuocere fino a quando risulteranno morbide.

3 Sfornate le melanzane e lasciatele intiepidire. Con un cucchiaio prelevate la polpa, raccoglietela in un mixer, aggiungete 2 cucchiai di parmigiano e 1 cucchiaio di pinoli, e frullate fino a ottenere una crema. Sbriciolate il pane secco e fatelo tostare in una padella con i pinoli restanti e 1 cucchiaio di olio.

4 In un'altra padella raccogliete la crema di melanzane con l'uvetta e mezzo bicchiere di acqua di cottura della pasta. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente, versatela in padella e saltatela per 1 minuto. Impiattate, cospargete la superficie con il pane tostato, i pinoli, qualche scaglietta di parmigiano e qualche foglia di basilico, e servite.

Spaghetti alla chitarra con pesto di fave e pecorino

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova
sale

per il condimento
1 kg di fave fresche
80 g di pecorino romano grattugiato
1 ciuffo di menta
3 cucchiai di olio
extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, lavorate l'impasto per qualche minuto e con un matterello tirate la sfoglia piuttosto spessa.

2 Tagliate la sfoglia in quattro, poggiate sulla chitarra, dalla parte più larga, e passateci sopra il mattarello. Infarinate velocemente gli spaghetti ottenuti e trasferiteli su un vassoio. Procedete allo stesso modo per le altre tre sfoglie. Per il pesto: sgusciate le fave, quindi scottatele in acqua bollente e leggermente salata per un paio di minuti. Scolatele e privatele della pellicina.

3 In un mortaio raccogliete le fave, l'olio, 4-5 foglie di menta, un pizzico di sale e di pepe, e metà pecorino; pestate bene fino a ottenere un composto omogeneo e leggermente granuloso. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e condite con il pesto (se necessario, diluite con un goccio dell'acqua di cottura della pasta). Mescolate bene e spolverizzate con il pecorino restante. Distribuite nelle ciotoline individuali e servite.

Spaghetti alla chitarra
con scampi e zucchine

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
50 g di pistacchi
già sgusciati
(più altri per la guarnizione)
3 zucchine
12 scampi
1 ciuffo di menta
1 limone
1 cucchiaino di curcuma
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e fate riposare una mezz'ora; quindi tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa, adagiatela sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere gli spaghetti.

2 In una padella scaldate un filo di olio, aggiungete le zucchine, la curcuma, 1 bicchiere di acqua e un pizzico di sale e di pepe, e fate cuocere per una decina di minuti. Raccogliete le zucchine in un mixer da cucina, unite 1 cucchiaio di olio e qualche foglia di menta, e frullate brevemente.

3 Tritate grossolanamente i pistacchi e aggiungeteli alla crema di zucchine. Sgusciate 8 scampi, eliminate il filamento scuro dell'intestino e tagliate la polpa a tocchetti; in una padella fate saltare gli scampi interi e quelli a tocchetti con un filo di olio e il succo del limone per 1 minuto su fiamma vivace. Regolate infine di sale.

4 Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e versatela in padella con 1/2 bicchiere di acqua di cottura. Aggiungete la crema di zucchine e gli scampi a tocchetti, e mescolate. Impiattate, guarnite con gli scampi interi, qualche fogliolina di menta e altra granella di pistacchi, e servite.

Spaghetti alla chitarra con uva e gorgonzola

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
200 g di uva bianca
200 g di gorgonzola
100 g di panna
2 spicchi di aglio
parmigiano
2 cucchiai di semi di sesamo
burro
sale

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2. Nel frattempo preparate il condimento. Scaldate una noce di burro in padella, unite l'aglio schiacciato e lasciatelo imbiondire. Toglietelo, aggiungete la panna e il gorgonzola e lasciate sciogliere. Sciacquate gli acini di uva, tagliateli a metà e raccoglieteli nella padella (**in foto**).

3. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa; adagiate la sfoglia sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere i classici spaghetti. Lessateli in abbondante acqua salata, scolateli al dente, versateli nella padella con il condimento e mantecate per pochi istanti.

4. Distribuite gli spaghetti nei piatti da portata, spolverizzate con il parmigiano grattugiato e i semi di sesamo, leggermente tostati, e servite.

Spaghetti alla chitarra con vongole ceci broccoletti e pecorino

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
500 g di vongole già spurgate
200 g di ceci già lessati
200 g di cime di broccolo già pulite
80 g di pecorino romano a scaglie
1 scalogno
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

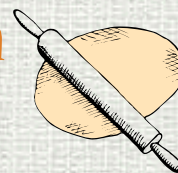
Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Nel frattempo preparate il condimento: sciacquate le vongole, sgusciatele, tenendone da parte qualcuna con il guscio, e conservate la loro acqua. Sbollentate le cime di broccolo in acqua leggermente salata, scolatele al dente e tenetele da parte.

3 In una padella fate rosolare lo scalogno tritato con un filo di olio e il peperoncino tritato; unite i ceci e lasciate insaporire per qualche minuto. Versate le cime di broccolo e l'acqua delle vongole, e fate cuocere qualche minuto. Aggiungete le vongole e fate cuocere per una decina di minuti.

4 Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa; adagiate la sfoglia sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere i classici spaghetti. Lessateli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nella padella con il condimento; fate saltare per qualche minuto, impiattate, guarnite con scaglie di pecorino e servite.

Timballini di spaghetti alla chitarra al nero con seppia e verdurine

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova
3 sacche di nero di seppia

per il condimento
600 g di seppia
1 costa di sedano
2 carote
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1/2 l di brodo di pesce
1/2 bicchiere di vino bianco
50 g di passata di pomodoro
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

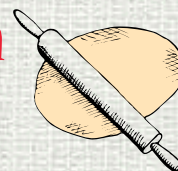
vi serve inoltre
burro

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro il nero di seppia e le uova, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, lavorate l'impasto per qualche minuto e tirate la sfoglia piuttosto spessa. Tagliatela in 4, adagiatene un pezzo sulla chitarra, dalla parte più larga, e passate sopra il matterello. Trasferite gli spaghetti alla chitarra su un vassoio, infarinateli leggermente e proseguite a realizzare gli altri.

2 Sciacquate le verdure, mondatele e tagliatele a cubetti; fatele stufare in padella con un filo di olio e l'aglio in camicia. Sfumate con il vino, aggiungete la seppia, pulita e tagliata a listerelle, e la passata di pomodoro. Coprite con il brodo e fate cuocere per circa 40 minuti. Aggiustate di sale e di pepe.

3 Lessate gli spaghetti al dente e saltateli in padella con 2/3 del condimento. Imburrate gli stampini per savarin e distribuitevi gli spaghetti. Pressate leggermente e passate in forno a gratinare a 160 °C per circa 15 minuti. Una volta pronti, sfornate e fate intiepidire leggermente. Sformate i timballini sui piatti da portata, mettete al centro la salsa tenuta da parte, guarnite con il prezzemolo tritato e servite.

Timballini di spaghetti alla chitarra con prosciutto crudo e funghi

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
200 g di gambuccio di prosciutto
300 g di porcini già puliti
200 g di pomodorini
2 spicchi di aglio
1 rametto di timo
1 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
burro

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora; quindi tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa, adagiatela sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere gli spaghetti.

2 In una padella fate rosolare 1 spicchio di aglio, lo scalogno tritato e il timo sfogliato con un filo di olio; unite il gambuccio a cubetti e i funghi a listerelle e fate saltare velocemente su fiamma vivace. Salate, pepate e spegnete. A parte fate saltare i pomodorini, tagliati in quattro, con l'aglio restante e un filo di olio. Salate, pepate e spegnete.

3 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e saltateli in padella con i porcini. Profumate con il prezzemolo tritato. Imburrate gli stampini a forma ovale, distribuitevi gli spaghetti, pressate leggermente e spolverizzate con il parmigiano.

4 Infornate e fate gratinare a 170 °C per circa 15 minuti. Una volta cotti, sfornate e lasciate leggermente intiepidire. Sformate i timballini, capovolgendoli direttamente nei piatti da portata, guarnite con la salsa di pomodorini e servite.

Tonnarelli al limone e bottarga

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova
sale

per il condimento
50 g di bottarga di muggine
(più altra per guarnire)
50 g di granella di pistacchi
(più altra per guarnire)
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
1 limone
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, lavorate l'impasto per qualche minuto e tirate la sfoglia piuttosto spessa. Tagliatela in 4, adagiatene un pezzo sulla chitarra, dalla parte più larga, e passate sopra il matterello. Trasferite i tonnarelli su un vassoio, infarinateli leggermente e proseguite a realizzare gli altri.

2 Rigate la scorza del limone con l'apposito attrezzo per ottenere tante zeste e tenete da parte. Versate un filo di olio in una ciotola. Aggiungete la bottarga grattugiata e la granella di pistacchi, ed emulsionate. Lessate i tonnarelli in abbondante acqua bollente e leggermente salata. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo. Scolate bene la pasta al dente e fatela saltare per un minuto nella padella con l'olio aromatizzato.

3 Versate la pasta nella zuppiera con l'emulsione di olio e bottarga e mescolate bene. Distribuite i tonnarelli nei piatti individuali, aiutandovi con una forchetta e un mestolo per arrotolarla, profumate con le zeste di limone (secondo il vostro gusto), completate con altra bottarga e granella di pistacchi, guarnite con una fogliolina di prezzemolo e servite.

Tonnarelli al tartufo nero

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
3 uova
sale

per il condimento
100-150 g di tartufo nero
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

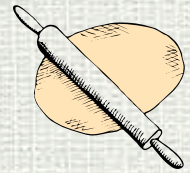
1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora; quindi tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa, adagiatela sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere i tonnarelli.

2 Pulite con cura il tartufo e grattugiatelo (una piccola parte lasciatela intera per la guarnizione finale). Raccogliete il tartufo grattugiato in una ciotola, condite con un filo di olio, un pizzico di sale e 2-3 cucchiai di acqua calda. Mescolate e lasciate riposare per almeno 20 minuti. A questo punto, con il frullatore a immersione, frullatene una parte, fino a ottenere una salsa omogenea.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela al dente e conditela con il tartufo grattugiato e quello ridotto in salsa. Amalgamate e impiattate. Guarnite con un filo di olio a crudo e il tartufo tenuto da parte, fatto a fettine. Portate in tavola e servite.

Tonnarelli allo zafferano con gorgonzola noci e radicchio

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova
4 bustine di zafferano in polvere
1 cucchiaino di pistilli
di zafferano

per il condimento
200 g di gorgonzola
100 g di gherigli di noce
1 cespo di radicchio rosso
150 g di prosciutto crudo in una fetta unica
1/2 bicchiere di vino rosso
1/2 cipolla bianca
burro
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina. Unite al centro le uova, lo zafferano in polvere e i pistilli, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, lavorate l'impasto per qualche minuto e tirate la sfoglia piuttosto spessa. Tagliatela in 4, adagiatene un pezzo sulla chitarra, dalla parte più larga, e passate sopra il matterello. Trasferite gli spaghetti su un vassoio, infarinateli leggermente e proseguite a realizzare gli altri.

3 Preparate la salsa: in una padella fate rosolare la cipolla con una noce di burro. Aggiungete il prosciutto a cubetti e il radicchio, tagliato a julienne. Sfumate con il vino, regolate di sale e di pepe e portate a cottura. Lessate i tonnarelli in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e versateli in padella con il radicchio. Unite il gorgonzola a pezzetti, le noci e mantecate. Impiattate, portate in tavola e servite.

Tonnarelli cacio e pepe con cuore di carciofi

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di semola
(più altra per spolverizzare)
3 uova
sale

per il condimento
100 g di pecorino romano
6 carciofi
12 g di curcuma
olio extravergine di oliva
sale e pepe
farina

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, lavorate l'impasto per qualche minuto e tirate la sfoglia piuttosto spessa. Tagliatela in 4, adagiatene un pezzo sulla chitarra, dalla parte più larga, e passate sopra il matterello. Trasferite i tonnarelli su un vassoio, infarinateli leggermente e proseguite a realizzare gli altri.

2 Pulite i carciofi: eliminate le foglie esterne più dure e la peluria interna. Tagliate finemente il cuore, infarinatelo e friggetelo in abbondante olio ben caldo (a 180 °C). Scolatelo e tamponatelo bene con carta assorbente da cucina.

3 Lessate i tonnarelli in abbondante acqua bollente e leggermente salata; nel frattempo scaldate in padella il pepe appena macinato e la curcuma con un po' di acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con il condimento. Portate a cottura la pasta nella padella, mescolandola con un mestolo di legno. Cospargete con il pecorino grattugiato e amalgamate bene. Impiattate, guarnite con i carciofi fritti e servite.

IL PRANZO È SERVITO

E DOPO AVER PREPARATO E COTTO LA PASTA È IL MOMENTO DI PORTARLA IN TAVOLA: PASTIERE PER SERVIRLA, GRATTUGIE PER CONDIRLA E TANTE ALTRE PROPOSTE UTILI E DI DESIGN

È ora di pranzo! Nella vostra cucina "a tema" non possono mancare i simpatici orologi in metallo sagomato e laccato a mano. Di **Arti e mestieri**

Realizzata in ceramica flame che va direttamente sul fuoco, la cocotte di **Emile Henry** è perfetta per cuocere e portare in tavola la pasta

Volete preparare una buona zuppa di maltagliati? Servitela con la zuppiera in porcellana della collezione "Dine". Di **LSA International**

La pasta chiama… il parmigiano! Per questo utilizzate la grattugia girevole di **Microplane**. Design innovativo e lame in acciaio inossidabile

A forma di campanaccio, "Cheese please" è la pratica e originale grattugia di **Alessi**. Perché una buona spolverizzata di parmigiano sulla pasta è d'obbligo…

Belli sia a testa in su che a testa in giù. I bicchieri "Les Endiablés" possono essere utilizzati anche come vaso, porta lumini o svuota tasche. Di **Saint-Louis**

Per portare in tavola fettuccine e pappardelle ecco la pastiera in porcellana "Les delices des gourmets" di **Easy life**

Date un tocco di colore alla vostra tavola con le posate "Feeling" dei **Fratelli Guzzini**. Disponibili in otto diverse colorazioni

Per una tavola apparecchiata con stile ecco "Hipnos", il servizio di piatti di **Villa d'Este Home Tivoli**

Pratici e colorati: sono i piatti da portata della linea "Grace" dei **Fratelli Guzzini**

Tagliolini

- Tagliolini agli spinaci con carciofi su fonduta di taleggio
- Tagliolini alle farine di langa con salsiccia di Bra
- Tagliolini alle olive con caprino e pesto di menta
- Tagliolini alle vongole e limone
- Tagliolini con alici e pecorino e besciamella al limone
- Tagliolini con crema di curry e zucca
- Tagliolini con gamberi in crema di porri
- Tagliolini in brodo con uovo in camicia
- Tagliolini integrali allo speck e salsa ai porcini e chianti
- Tagliolini orata e pistacchi di bronte
- Tagliolini saltati con polpettine di branzino
- Timballini di tagliolini prosciutto e gamberi

Tagliolini agli spinaci con carciofi su fonduta di taleggio

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
2 uova
500 g di spinaci già lessati e tritati

il condimento
250 g di panna fresca
150 g di taleggio
2 carciofi
1 scalogno
burro
sale

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana. Unite al centro le uova e gli spinaci e impastate energicamente, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Date forma di palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Con il matterello tirate la pasta in una sfoglia sottile, fatela asciugare leggermente, arrotolatela e poi tagliatela a listerelle larghe 1,5-2 mm. Per la fonduta: in un pentolino fate scaldare la panna, spegnete, unite il taleggio, tagliato a cubetti, e fate sciogliere dolcemente.

3 Pulite i carciofi e tagliateli a spicchi sottili. Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare in padella con 50 g di burro. Unite i carciofi e fateli saltare a fiamma viva. Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolateli al dente e versateli nella padella con i carciofi.

4 Unite qualche fiocchetto di burro e mantecate (se necessario, aggiungete un pochino di acqua di cottura della pasta). Velate i piatti da portata con la fonduta, disponete al centro i tagliolini e servite.

Tagliolini alle farine di langa con salsiccia di Bra

Ingredienti
per 6 persone

per la pasta
100 g di farina di orzo
100 g di farina di grano saraceno
100 g di farina di farro
100 g di farina di segale
100 g di farina integrale
5 uova
vino moscato
sale

per il condimento
500 g di salsiccia di Bra
1 rametto di rosmarino
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine, disponetele a fontana sul piano di lavoro e rompete le uova al centro. Condite con un pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio e 1 cucchiaio di vino. Lavorate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Dategli forma di palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Con il matterello stendete la pasta in una sfoglia sottile, quindi ripiegatela più volte su se stessa e tagliatela con un coltello ben affilato a listerelle molto sottili.

3 Preparate il condimento. Fate rosolare in padella una noce di burro con la salsiccia di Bra, bagnate con il vino e lasciate sfumare. Aggiungete il rosmarino e regolate di sale e di pepe.

4 Nel frattempo lessate i tagliolini in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e fateli saltare nella padella insieme al condimento per 1-2 minuti. Spegnete ed eliminate il rametto di rosmarino. Impiattate, portate in tavola e servite.

Tagliolini alle olive
con caprino e pesto di menta

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
450 g di farina 00
50 g di semola
100 g di olive nere al forno denocciolate
5 uova

per la crema al caprino
250 g di formaggio caprino
50 g di panna liquida

per il pesto
50 g di menta
50 g di maggiorana
100 g di prezzemolo
150 g di noci
30 g di capperi sotto sale
50 g di parmigiano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre
1 ciuffo di menta

Preparazione

1 Raccogliete le olive e le uova nel bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Preparate i tagliolini. Miscelate le farine, disponetele a fontana sulla spianatoia e rompete al centro le uova. Unite le olive e le uova frullate, e lavorate energicamente. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Nel frattempo raccogliete il caprino e la panna in una ciotola capiente e amalgamate bene con una frusta. Trascorso il tempo di riposo, stendete con il matterello la pasta in una sfoglia molto sottile, quindi ripiegatela su se stessa e con un coltello ben affilato ricavate i tagliolini.

3 Per il pesto: pulite le erbe aromatiche e raccoglietele nel bicchiere del mixer aggiungendo l'olio, le noci, i capperi dissalati e il parmigiano grattugiato; frullate il tutto e aggiustate di sale e di pepe. Fate cuocere i tagliolini in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e fateli saltare con il caprino mantecato; velate la base di un piatto da portata con il pesto, ponete sopra i tagliolini, guarnite con foglioline di menta e servite.

Tagliolini alle vongole e limone

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliolini secchi all'uovo
1 kg di vongole già spurgate
2 limoni
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

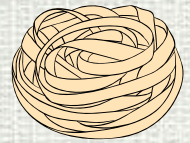
Preparazione

1 Sciacquate accuratamente le vongole e fatele aprire in una padella con un filo di olio su fiamma vivace; sgusciate le vongole, tenendone da parte qualcuna con il guscio, raccoglietele in una ciotola, copritele e tenetele da parte.

2 Filtrate il liquido di cottura delle vongole e tenete da parte. In una padella fate soffriggere l'aglio e la scorza di un limone, tagliata a listerelle sottili, con un filo di olio. Versate il liquido delle vongole e portatelo a bollore.

3 Nel frattempo lessate i tagliolini in acqua bollente e salata; scolateli molto al dente e trasferiteli in padella con il condimento. Aggiungete le vongole e, quando il fondo di cottura risulterà ancora un po' umido ma non liquido, spegnete e mantecate con il succo del limone restante, filtrato.

4 Profumate con una macinata di pepe e il prezzemolo tritato, e condite con un filo di olio. Disponete qualche fettina di limone nei piatti da portata, impiattate e servite.

Tagliolini con alici e pecorino e besciamella al limone

Ingredienti
per 4 persone

300 g di tagliolini secchi all'uovo
300 g di alici fresche
già pulite e diliscate
100 g di pecorino
romano grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
150 g di olive nere
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la besciamella al limone
1 limone non trattato
50 g di burro
50 g di farina 00
750 ml di latte
sale
noce moscata

Preparazione

1 Preparate la besciamella. Lavate accuratamente il limone, prelevate la parte più esterna della scorza e tagliatela a listerelle sottili. Fate sciogliere il burro in un pentolino dal fondo spesso, aggiungete la scorza di limone e la farina e fate tostare, mescolando con una frusta. Versate a filo il latte caldo, salate, profumate con una grattugiata di noce moscata e fate cuocere, mescolando in continuazione fino ad addensamento. Spegnete e tenete da parte.

2 Lessate i tagliolini in abbondante acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli al dente e conditeli con un filo di olio ed una manciata abbondante di pecorino. Versate un mestolino della loro acqua di cottura e mescolate accuratamente. Aggiungete infine le olive, snocciolate e tagliate a rondelle.

3 Imburrate una pirofila e spolverizzatela con un po' di pangrattato. Disponete i tagliolini nella pirofila, coprite tutto con la besciamella al limone e sistemate sopra i filetti di alici. Spolverizzate con il pangrattato e il pecorino restante, e ultimate con un filo di olio e una macinata di pepe.

4 Mettete in forno a 200 °C e fate cuocere per circa 15 minuti, o comunque fino a doratura. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, profumate con un po' di prezzemolo tritato e servite.

Tagliolini
con crema di curry e zucca

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per il condimento
300 g di zucca
250 ml di panna fresca
60 g di prosciutto cotto
1 scalogno
1 cucchiaino di curry
pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: setacciate le farine e disponetele a fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendete con il matterello la pasta in una sfoglia piuttosto sottile e fatela asciugare; quindi ripiegatela più volte su se stessa, tagliatela con un coltello ben affilato e ricavate tanti tagliolini.

2 Mondate la zucca e tagliatela a cubetti. In una padella fate rosolare lo scalogno, tritato finemente, con un filo di olio; unite la zucca, aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere per 10-15 minuti, fino a che la zucca non risulterà tenera.

3 Stemperate il curry in un pochino di acqua calda, versate in un pentolino, unite la panna e fate ridurre per qualche minuto. Tagliate il prosciutto a striscioline, unitelo alla salsa e lasciate insaporire. Fate cuocere la pasta al dente in abbondante acqua bollente e leggermente salata, scolatela e fatela saltare velocemente con la zucca e la salsa al curry. Spolverizzate con il pecorino, guarnite con qualche fogliolina di basilico e servite.

Tagliolini con gamberi
in crema di porri

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per il condimento
8 gamberoni
2-3 porri
2-3 patate
1 bustina di zafferano
1 limone
brodo vegetale
erba cipollina
vino bianco
burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per la pasta: setacciate le farine e disponetele a fontana, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia piuttosto sottile e fatela asciugare; quindi ripiegatela su se stessa, tagliatela con un coltello ben affilato e ricavate tanti tagliolini.

2. Mondate i porri, tagliateli a rondelle e fateli insaporire in una padella con una noce di burro. Unite 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare. Unite le patate, sbucciate e fatte a tocchetti, profumate con lo zafferano, coprite con il brodo bollente e fate cuocere per 20 minuti. Al termine salate, pepate e frullate tutto per ottenere una crema.

3. Sgusciate i gamberoni, eliminate il filamento scuro dell'intestino e scottateli per 1 minuto in acqua bollente leggermente salata e acidulata con un po' di succo di limone. Poi scolateli, tagliateli a pezzettoni e teneteli da parte.

4. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela al dente e fatela saltare in padella con la crema di porri. Distribuite i tagliolini nei piatti individuali, unite i gamberoni e servite con un po' di erba cipollina tagliuzzata.

Tagliolini in brodo
con uovo in camicia

Ingredienti
per 6 persone

400 g di tagliolini secchi all'uovo
300 g di costine di manzo
4 pezzi di osso di manzo con midollo spessi 3-4 cm (oppure ossi del ginocchio se si vuole un brodo più denso e gelatinoso)
1/2 gallina già pulita
1 carota
1 costa di sedano
1/2 cipolla bionda
1 spicchio di aglio
6 uova piccole
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione

1 Eliminate il grasso in eccesso (ma non tutto) delle costine e raccoglietele in un recipiente pieno di acqua fredda. Unite gli ossi e la 1/2 gallina, e lasciate spurgare per circa 30 minuti. Scolate, sciacquate e trasferite tutto in una pentola capiente. Coprite con 5 l di acqua, mettete sul fuoco a fiamma molto bassa e portate a ebollizione. Unite gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, e 1-2 gambi di prezzemolo (senza foglie), e fate sobbollire per circa 3 ore, a schiumando ogni tanto. Al termine, regolate di sale, scolate le carni e filtrate il brodo con un colino a trama fitta.

2 Versate il brodo filtrato in una casseruola più piccola e scaldatelo finché diventa appena fremente. Sgusciate le uova e fatele cuocere in camicia per un paio di minuti nel brodo, procedendo un uovo alla volta. Man mano che sono pronte, scolatele e tenetele da parte in caldo.

3 Portate il brodo a ebollizione e lessate la pasta per 3 minuti. Distribuite nei piatti individuali, con 1 uovo in camicia, e spolverizzate con un po' di parmigiano grattugiato. Completate con un po' di prezzemolo tritato e con una macinata di pepe, e servite.

Tagliolini integrali allo speck e salsa ai porcini e chianti

Ingredienti
per 4-6 persone

per la pasta
100 g di farina integrale
300 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
5 uova
1 cucchiaino di olio di semi

per il condimento
1/2 cipolla rossa
30 g di porcini secchi
2 bicchieri di chianti
50 g di panna fresca
100 g di speck
1 noce di burro
parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e l'olio, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo; formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto in una sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa e ricavate tanti tagliolini; trasferiteli su un vassoio infarinato e lasciate asciugare.

3 Preparate il condimento. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata con il burro; unite i porcini, precedentemente ammollati in acqua, ben strizzati e poi tritati, e un goccio della loro acqua di ammollo. Una volta evaporata l'acqua, sfumate con il chianti, aggiungete lo speck a listerelle e la panna, regolate di sale e di pepe e lasciate ridurre.

4 Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolatela al dente e versatela direttamente nella padella con il condimento. Cospargete con il parmigiano grattugiato e fate saltare sul fuoco per qualche minuto. Spegnete, impiattate e servite.

Tagliolini orata e pistacchi di bronte

Ingredienti

per 4 persone

300 g di tagliolini secchi all'uovo
350 g di polpa di orata
12 pomodorini ciliegino
30 g di pistacchi interi già sgusciati
30 g di pistacchi tritati
1/2 sedano
1/2 carota
2 spicchi di aglio
12 olive celline
fumetto di pesce
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Mondate gli odori, sciacquateli sotto l'acqua corrente e fateli a dadini. Tagliate a dadini anche la polpa di orata. In una padella fate rosolare uno spicchio di aglio con un filo di olio, aggiungete un mestolo di fumetto di pesce e portate a bollore.

2 Aggiungete la dadolata di orata e le olive e fate cuocere per qualche minuto. Nel frattempo sciacquate accuratamente i pomodorini, tagliateli a metà ed eliminate semi e acqua di vegetazione.

3 In un'altra padella fate rosolare lo spicchio di aglio rimanente con un filo di olio. Aggiungete i pomodorini e aggiustate di sale e pepe; lasciateli cuocere per 1-2 minuti e poi uniteli alla padella con il pesce. Aggiungete i pistacchi interi, lasciate insaporire e spegnete.

4 Lessate i tagliolini in abbondante acqua leggermente salata. Scolateli e versateli in padella. Saltateli velocemente a fiamma viva, impiattate, spolverizzate con i pistacchi tritati e guarnite con il basilico. Portate in tavola e servite.

Tagliolini saltati
con polpettine di branzino

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per le polpettine
300 g di polpa di branzino
50 g di scalogno
10 g di cumino

per il condimento
100 g di lattuga
100 g di radicchio trevisano
100 g di pomodorini
fumetto di pesce
qualche foglia di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo; formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto in una sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa, ricavate tanti tagliolini e lasciate asciugare.

2 Raccogliete la polpa di branzino nel bicchiere del mixer e tritatela. Unite il cumino, lo scalogno tritato e amalgamate. Formate delle piccole polpette. Nel frattempo versate in una pentola metà acqua e metà fumetto, portate a ebollizione, tuffate le polpettine di pesce e fatele cuocere. Scolatele e tenetele da parte.

3 Sciacquate e mondate la lattuga e il radicchio. Tagliate le verdure a listerelle e fatele saltare in padella con un filo di olio e i pomodorini, sbollentati e poi pelati. Aggiustate di sale e di pepe. Nel frattempo lessate i tagliolini in acqua bollente leggermente salata, scolateli al dente e versateli nella padella con le verdure. Unite le polpettine e padellate per 1-2 minuti. Impiattate, portate in tavola e servite.

Timballini di tagliolini prosciutto e gamberi

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
250 g di farina 0
50 g di semola
3 uova

per il condimento
400 g di gamberi già puliti
120 g di prosciutto cotto
250 g di panna fresca
60 g di parmigiano grattugiato
40 g di burro
1 scalogno
1 limone
1 mazzo di erba cipollina
1/2 bicchiere di vino bianco
qualche pomodorino pachino
sale e pepe

vi serve inoltre
burro

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con le farine, unite al centro le uova e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Coprite e fate riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia piuttosto sottile, fatela asciugare, arrotolatela su se stessa e ricavate tanti tagliolini.

2 Per il condimento: in una padella fate rosolare lo scalogno tritato finemente con il burro; unite la scorza del limone tagliata a listerelle sottili e il prosciutto a julienne e fate rosolare leggermente. Sfumate con il vino, unite i gamberi, salate, pepate e fate cuocere velocemente. Al termine unite la panna, lasciate addensare per 1-2 minuti e spegnete.

3 Imburrate gli stampini, disponete sulla base qualche filo di erba cipollina e trasferiteli in freezer per qualche minuto. Lessate i tagliolini in acqua bollente e salata, scolateli al dente e fateli saltare in padella con la salsa, il parmigiano e il succo del limone.

4 Distribuite i tagliolini negli stampini, copriteli con carta alluminio e fateli cuocere in forno a 180 °C per 10-15 minuti. Una volta cotti, sfornate e lasciate intiepidire per qualche minuto. Sformate i timballini, capovolgendoli direttamente sui piatti da portata, decorate con i pomodorini tagliati a dadini e l'erba cipollina tritata, e servite.

Quel che resta...
son maltagliati

- Maltagliati con pesto di zucchine
- Maltagliati con ragù di coniglio e verdure
- Maltagliati di castagne con ragù bianco e timo
- Maltagliati di mais con stridoli salsiccia e crumble al parmigiano
- Maltagliati di quinoa con pesto di rucola e peperoni
- Pasta e fagioli
- Zuppa di fagioli e farro con maltagliati integrali
- Zuppa di porri e maltagliati allo zafferano

Maltagliati con pesto di zucchine

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
300 g di farina 0
3 uova
sale

per il pesto
250 g di zucchine
20 g di pinoli già pelati
20 g di mandorle già pelate
20 g di gherigli di noce
25 g di grana grattugiato
1 spicchio di aglio
1 ciuffetto di menta
1 ciuffo di basilico
30 ml di olio extravergine di oliva
sale

vi servono inoltre
8 pomodorini
1 ciuffetto di menta
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico (se necessario, aggiungete un goccio di acqua tiepida). Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

2 Trascorso il tempo di riposo, con un matterello tirate la sfoglia leggermente spessa, quindi tagliatela in modo irregolare così da ottenere i maltagliati. Per il pesto: sciacquate le zucchine, spuntatele e tagliatele in quattro nel senso della lunghezza. Svuotatele della parte centrale per eliminare i semi, quindi fatele a tocchetti.

3 In un mortaio raccogliete le zucchine, i pinoli, le mandorle, i gherigli di noce, il grana, l'aglio, 2 pizzichi di sale e le erbe aromatiche tritate; pestate unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto liscio e omogeneo. Trasferite in una ciotolina e fate riposare in frigorifero.

4 Sciacquate i pomodorini e sbollentateli per circa 20 secondi in acqua bollente; scolateli, pelateli e fateli a spicchi, eliminando semi e acqua di vegetazione. Condite con un filo di olio e qualche foglia di menta spezzettata. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata; scolatela al dente e conditela con il pesto di zucchine e il pomodoro a cubetti. Impiattate, portate in tavola e servite.

Maltagliati con ragù di coniglio e verdure

Ingredienti
per 4 persone

300 g di maltagliati secchi all'uovo
300 g di coniglio disossato
500 ml di vino bianco
200 g di odori
(sedano, carota e cipolla)
2 foglie di alloro
4 bacche di ginepro
4 grani di pepe
1 fegato di coniglio
80 g di piave dop
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 In una ciotola raccogliete il coniglio, tagliato a pezzi grandi, gli odori, l'alloro, il ginepro e i grani di pepe schiacciati; coprite con 250 ml di vino e lasciate macerare in frigorifero per almeno una notte. Trascorso questo tempo, scolate accuratamente il coniglio e tagliatelo a cubetti piccolissimi di circa 1/2 cm di lato. Scolate anche gli odori e teneteli da parte.

2 In una casseruola mettete 4 cucchiai di olio, il coniglio, 125 ml di vino bianco e un pizzico di sale. Mescolate il tutto a freddo, incoperchiate, mettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma media, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il vino non sarà evaporato e il coniglio non risulterà ben rosolato.

3 A questo punto aggiungete il fegato, tagliato a cubetti, gli odori, il ginepro, l'alloro e il pepe della marinatura e il vino rimanente; incoperchiate e proseguite la cottura su fiamma dolce fino a quando la carne sarà ben rosolata (seconda rosolatura) e i liquidi evaporati. Versate 1/2 l di acqua e fate cuocere lentamente fino a quando il coniglio e i condimenti non avranno preso corpo. Regolate di sale.

4 Lessate i maltagliati in abbondante acqua leggermente salata; scolateli al dente e trasferiteli nella casseruola con il coniglio. Fate saltare per qualche minuto, impiattate e spolverizzate con il piave grattugiato. Portate in tavola e servite.

Maltagliati di castagne con ragù bianco e timo

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
200 g di farina di castagne
100 g di semola rimacinata
3 uova
sale

per il ragù bianco
300 g di macinato di maiale e tacchino
50 g di pancetta
1 cipolla piccola
1 costa di sedano
1 carota
1 spicchio di aglio
6 rametti di timo
50 g di burro
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Per la pasta: setacciate le farine e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate per bene (se necessario, aggiungete un goccio di acqua). Formate una palla, avvolgetela con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2 Per il ragù: mondate e tritate finemente gli odori, quindi fateli appassire in una padella con un filo di olio, l'aglio, la pancetta a cubetti e la metà del timo; unite il macinato, alzate la fiamma e fate rosolare per qualche minuto. Sfumate con un goccio di vino, abbassate la fiamma, aggiustate di sale e di pepe, bagnate con un goccio di acqua e fate cuocere per 15 minuti.

3 Stendete l'impasto in una sfoglia non troppo sottile e ricavate tanti rombi irregolari. Lessateli in acqua leggermente salata, quindi scolateli e trasferiteli in padella con il ragù. Aggiungete il burro e mantecate per qualche minuto, quindi impiattate, guarnite con il timo restante e servite.

Maltagliati di mais con stridoli salsiccia e crumble al parmigiano

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
200 g di farina 00
200 g di farina di mais fioretto
4 uova

per il condimento
100 g di salsiccia di mora romagnola
200 g di pomodorini
1 mazzetto di stridoli (erba silene) già mondati
1 scalogno
olio extravergine di oliva
sale

per il crumble al parmigiano
100 g di farina
50 g di parmigiano grattugiato
50 g di burro

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana; unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora. Sbollentate gli stridoli in acqua leggermente salata quindi scolateli, strizzateli e tritateli. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia con un matterello a uno spessore di circa 2,5 mm e tagliatela a pezzi irregolari.

2 Per il crumble: versate la farina e il parmigiano in una teglia con carta forno e incorporate il burro freddo a dadini. Compattate il composto con le mani e infine sbriciolatelo sfregandolo tra le mani. Fate riposare in frigo per circa 15 minuti, quindi trasferite il crumble in forno a 170 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

3 Spellate e sgranate la salsiccia e tritate finemente lo scalogno; tagliate a metà i pomodorini e privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione. In una padella fate rosolare lo scalogno con un filo di olio, unite la salsiccia e i pomodorini, salate e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete gli stridoli in padella, proseguite la cottura ancora per 5-10 minuti e spegnete. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e fatela saltare in padella con il condimento. Impiattate, spolverizzate con il crumble e servite.

Maltagliati di quinoa
con pesto di rucola e peperoni

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
100 g di semola
100 g di farina 0
200 g di farina di quinoa
3 uova
sale

per il condimento
200 g di rucola
50 g di pinoli già pelati
2 acciughe sotto sale
1 spicchio di aglio
50 g di pecorino grattugiato
2 peperoni rossi
50 g di pomodorini secchi
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1 Per la pasta: miscelate le farine e fate la classica fontana; aggiungete al centro le uova, un pizzico di sale e lavorate energicamente unendo a filo l'acqua necessaria a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con pellicola trasparente e fate riposare per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, lasciandola leggermente spessa, e con una rotella ritagliatela in modo irregolare per ottenere tanti maltagliati.

2 Per il condimento: sciacquate la rucola e raccoglietela nel bicchiere del frullatore; unite i pinoli, le acciughe, diliscate e sciacquate, il pecorino e l'aglio. Frullate unendo a filo l'olio necessario a ottenere un pesto omogeneo.

3 Sciacquate i peperoni e fateli abbrustolire sotto il grill del forno; metteteli in una busta del pane e fateli raffreddare. Quindi pelateli, eliminate semi e coste bianche interne e tagliateli a listerelle. Tenete da parte.

4 Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente, versatela in una terrina e fatela raffreddare. Condite con il pesto, i peperoni e i pomodorini secchi, tagliati a striscioline; mescolate accuratamente e servite.

Pasta e fagioli

Ingredienti
per 4 persone

200 g di maltagliati secchi all'uovo
200 g di fagioli
"mame gialle" secchi
100 g di cotenna di maiale
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla; olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Mettete a bagno i fagioli per una notte. Il giorno successivo, lessate la cotenna di maiale in acqua bollente per 5 minuti, quindi scolatela e raschiatela per bene. Mondate e tritate la costa di sedano, la carota e la cipolla.

2 Versate un filo di olio in una casseruola. Unite il trito di odori e la cotenna, e lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco medio. Aggiungete i fagioli, coprite con 2,5 l di acqua fredda, incoperchiate e fate cuocere per circa 2 ore a partire dal bollore.

3 Trascorso il tempo, prelevate metà dei fagioli e teneteli da parte. Eliminate la cotenna e frullate con un mixer a immersione. Rimettete i fagioli interi nella casseruola e riportate a bollore, aggiungete i maltagliati e lessateli al dente. Levate, aggiustate di sale, profumate con il pepe e servite con un filo di olio a crudo.

Zuppa di fagioli e farro
con maltagliati integrali

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
200 g di farina integrale
3 uova
sale

per il condimento
150 g di fagioli borlotti
150 g di farro
3 coste di sedano
3 carote
1 cipolla
3 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
qualche rametto di timo
1 mazzetto aromatico
(maggiorana, basilico, salvia…)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Mettete i fagioli e il farro in ammollo in acqua fredda per una notte intera. Trascorso il tempo di ammollo, scolateli e lessateli separatamente in abbondante acqua, aromatizzata con la foglia di alloro e a cui avrete aggiunto 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 cipolla e 1 spicchio di aglio, puliti e tagliati grossolanamente.

2 Preparate un fondo con gli odori restanti e il timo; fatelo rosolare in una casseruola con un filo di olio, unite i fagioli e il farro, ben scolati, e lasciate insaporire. Profumate con il mazzetto aromatico, versate un po' di acqua di cottura, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti.

3 Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

4 Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia leggermente spessa; fatela asciugare, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tanti maltagliati. Trascorso il tempo di cottura della zuppa, versate la pasta e fate cuocere al dente. Distribuite nelle fondine individuali, guarnite con un filo di olio a crudo e servite.

Zuppa di porri e maltagliati allo zafferano

Ingredienti
per 4 persone

per la pasta
300 g di farina 0
3 uova
1 bustina di zafferano
sale

per la zuppa
500 g di porri
300 g di patate
100 g di panna fresca
1 l di brodo vegetale
grana grattugiato
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1 Raccogliete i porri, tagliati a rondelle, e le patate a cubetti in una casseruola e fateli rosolare con un filo di olio. Coprite con il brodo e fate cuocere. Quando la zuppa si sarà addensata, regolate di sale e pepe, aggiungete la panna e un pizzico di noce moscata.

2 Passate al mixer un terzo della zuppa, quindi aggiungetela nuovamente a quella nella casseruola e tenete da parte in caldo. Per la pasta: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova, un pizzico di sale e lo zafferano, e lavorate fino a ottenere un impasto compatto e liscio. Coprite con pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

3 Trascorso il tempo di riposo, tirate la sfoglia, lasciandola leggermente spessa, e tagliatela in modo irregolare per ottenere tanti maltagliati. Mettete la zuppa sul fuoco e aggiungete 1 bicchiere abbondante di acqua calda; quando bolle, unite i maltagliati e fate cuocere. Spegnete, profumate con una macinata di pepe, condite con un filo di olio a crudo e una spolverizzata di grana. Distribuite nelle fondine individuali e servite.

A CIASCUNO IL SUO

Spaghetti alla chitarra, maccheroni carrati o tonnarelli? Spesso con nomi diversi si designano preparazioni molto simili tra loro. Per questo abbiamo intrapreso un piccolo viaggio tra i "sinonimi" regionali dei formati lunghi di pasta all'uovo (o quasi)

Bardele coi marai

Tagliatelle tipiche del **bergamasco** e della zona ai confini con il Veneto. L'impasto viene preparato con farina di grano tenero e un trito di borragine (*marai* in dialetto). Le *bardele* si sposano bene con un condimento semplice: sugo di funghi o burro fuso aromatizzato alla cannella.

Blecs

Specialità del **Friuli Venezia Giulia**, i *blecs* sono una sorta di maltagliati confezionati con farina di grano tenero e farina di grano saraceno. Tipicamente conditi con ragù di selvaggina o burro fuso, si ottengono tirando la pasta a una sfoglia sottile e tagliandola con un coltello prima a strisce e poi a triangoli irregolari.

Crioli (o cirioli)

Sono dei tagliolini molto simili agli spaghetti alla chitarra, ma leggermente più spessi e tagliati al coltello. Piatto tipico della tradizione gastronomica **molisana**, prendono il nome dai lacci (*cirioli*) delle caratteristiche calzature dei pastori (le *chiochie* o *ciocie*). Solitamente serviti con ragù di selvaggina, durante le festività natalizie si gustano accompagnati da un condimento a base di baccalà e noci tritate.

Fettuccine

Sono strisce di pasta all'uovo larghe circa 1 cm e spesse circa 2 mm. Fettuccine è il nome che si dà nell'Italia **centrale** e **meridionale** allo stesso formato di pasta che nell'Italia settentrionale, in Emilia Romagna in particolare, prende il nome di tagliatelle.

Maccheroncini di Campofilone

Tagliolini sottilissimi conosciuti anche come "maccheroncini fini fini". Specialità tipica di **Campofilone**, piccolo paese in provincia di Fermo, si caratterizzano per l'elevato numero di uova presenti nell'impasto: ben dieci per ogni 1 kg di farina.

Maltagliati

Pasta di origine **emiliana**, a forma di piccolo rombo irregolare, impiegata soprattutto per preparare zuppe e minestre a base di legumi. Si chiamano maltagliati anche i residui della sfoglia utilizzata per preparare altri formati di pasta (pappardelle, tagliatelle ecc.).

Maccheroni carrati

Piatto tipico **abruzzese**, i maccheroni carrati prendono il nome dallo strumento a corde metalliche con il quale una volta venivano tagliati: il carratore o, in dialetto, *lu carratore*.

Pantacce

Sono un particolare tipo di pappardelle **toscane**, larghe circa 3 cm, con i bordi ondulati e dalla forma squadrata. Perfette per zuppe e minestre, sono ottime anche asciutte con condimenti non troppo densi.

Paparele

Tagliolini sottili all'uovo. Piatto tipico della tradizione **veronese**, si cucinano in brodo di carne e si condiscono con un ragù di fegatini ripassati nel burro.

Pappardelle

Nome dialettale **toscano** di una pasta a sezione rettangolare e lunga, larga circa 3 cm. Le pappardelle si servono di solito asciutte, preferibilmente con sugo di selvaggina.

Spaghetti alla chitarra

Formato di pasta a sezione quadrata preparata con la chitarra, tipico utensile **abruzzese** consistente in un telaio di legno rettangolare nel quale sono tesi molti fili metallici alla distanza di 3 o 4 mm l'uno dall'altro; vi si appoggiano sopra strisce di pasta fresca sulla quale si passa il matterello per ottenere i classici spaghetti.

Tagliatelle

In Italia gli impasti variano da regione a regione. In Liguria e in Piemonte si prepara l'impasto con 200 g di farina per ogni uovo con l'aggiunta di acqua. In **Emilia Romagna** non si usa acqua e il rapporto è di 100 g di farina per 1 uovo. La formula emiliana classica è quella che si è affermata anche dove le tagliatelle hanno altri nomi (vedi fettuccine).

Piccagge

Sono il corrispondente **ligure** delle tagliatelle. Il nome deriva da *piccaggia*, la fettuccia di stoffa che le donne compravano al mercato. Oltre che con la farina di frumento, possono essere preparate anche con farina di castagne nell'impasto: in questo caso si dicono *matte* o *bastarde*. Il loro condimento d'elezione è il tradizionale pesto alla genovese.

Tagliolini

Detti anche *taglierini* o *tagliatini* sono un formato di pasta all'uovo lunga e molto sottile.

Tajarin

I *tajarin* o tagliolini sono una delle specialità della cucina **piemontese**; in particolare della zona delle **Langhe** e del **Monferrato**. Preparati con un impasto ricco in tuorli, vengono tipicamente conditi con tartufo bianco d'Alba o con ragù di frattaglie (ragù langarolo, vedi ricetta pag. 30).

Troccoli

Spaghetti rustici pugliesi simili ai maccheroni carrati. Vengono confezionati con semola e uova e tagliati con il *troccaluturo*, il matterello scanalato tipico della **Puglia** che, passando sulla sfoglia di pasta non troppo sottile, la taglia in piccole striscioline di sezione ovale.

Tonnarelli

Specialità tipicamente **laziale**, sono il corrispondente degli spaghetti alla chitarra. L'abbinamento con cacio e pepe è un grande classico della tradizione culinaria romana.

Le ricette dalla A alla Z

F-G

M-N

P

S

T

Z

Scopri la ricetta sul sito!
Mocerino®
FRUTTA SECCA
Mix di
Frutta Secca
Mocerino
il migliore per tutte
le tue ricette!
www.frutta-secca.it
Mocerino
FRUTTA SECCA